



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ACI DOMATES ÇORBASI

1 kg domates (olgun)  
2 adet salatalık (orta boy)  
1 adet kırmızı dolmalık biber (orta boy)  
2 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 su bardağı Knorr et suyu  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çorba kaşığı limon suyu  
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)  
Tuz  
Karabiber

Domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Salatalığın kabuklarını soyun. Uzunlamasına kesin ve küp küp doğrayın. Dolmalık biber ve soğanı da yemeklik doğrayın ( bu işlemi mutfak robotunda da yapabilirsiniz). Domates, sarımsak, et suyu ve kekiği karıştırın. En az 45 dk. kaynamasını bekleyin. Maydanoz ve limon suyunu ilave edin. Üzerine karabiber serpin ve servise sunun.

---