



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİN USULÜ DOMATESLİ SOĞAN ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 baş soğan,

6 olgun domates,

1 demet maydanoz,

2 yumurta,

1 tatlı kaşığının ucu kadar monosodyum glutamat (eczanelerden temin edilebilir),

1 litre et suyu veya tavuk suyu,

yeteri kadar darülfülül tozu ve tuz.

Yapımı: Maydanozu temizledikten sonra kıyarcasına ince doğramalı. Domatesleri önce sıcak, sonra soğuk suya batırıp çıkarmalı ve kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra çok küçük parçalara doğramalı.

Et suyunu veya tavuk suyunu ateşe oturtmalı. Kaynamaya başlarken buna kabuğu soyulmuş tüm küçük soğanları, kıyılmış maydanozu, domates parçalarını, monosodyum glutamat'ı katmalı. Tuzlayıp biberledikten sonra çorbayı kaynamaya bırakmalı.

Çorba pişince yumurtaları hafifçe çırpıp dört kâseye bölmeli. Bunların üstüne de kaynar çorbayı boşaltmalı ve hemen servis yapmalı.