



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

5 adet büyük domates
1 adet orta boy kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
5 bardak su
1 fincan un
yeterince tuz
karabiber
rendelenmiş kaşarpeyniri

Bir tencereye 3 çorba kaşığı yağı koyalım ve kızdıralım. Bu yağa ince kıyılmış soğanları atıp, pembeleşene kadar kavuralım. Kabukları soyulmuş domatesleri küçük parçalara ayırıp, soğanların üzerine boşaltalım ve hafifçe kavuralım. Unu koyduktan sonra kavurmaya devam edelim. Beş bardak su ilave ederek aralıksız karıştırmak suretiyle kaynatalım. Tuz ve karabiber ekleyelim. Eğer çorbamız arzu edilenden daha koyu olursa bir miktar daha su ilave etmek suretiyle kıvamı ayarlanabilir. Daha sonra üzerine rendelenmiş kaşarpeyniri serpelim.

[ML® Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Sakala Çarpan Çorbası \(görsel\)](#)
