



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES VE EKMEKLİ ÇORBA

Malzeme:

4 dilim bayat ekmek
yarım çay bardağı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
2 adet soğan
3 diş sarımsak
2 kg domates
8 su bardağı Bizim Mutfak Tavuk Suyu
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı toz şeker
5-6 dal fesleğen

Bayat ekmekleri 2 cm kalınlığında dilimleyin ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında gevrekleşinceye kadar 10 dakika pişirin. Yağı büyük bir tencerede ısıtın. Doğranmış soğan ve dövülmüş sarımsağı ekleyin. Soğanlar yumuşayınca kadar pişirin. Sonra üzerine kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesleri ekleyip arada bir karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Ekmekten büyük parçalar koparıp tencereye koyun. Tavuk suyunu, salçayı ve tozşekerini ekleyin. Çorba koyulaşınca kadar 15 dakika tencerenin üzerini kapatmadan pişirin. Arada bir karıştırarak ekmek parçalarının birbirlerine yapışmamasını sağlayın. Doğranmış fesleğenleri ekleyip servis yapın.