



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BALIK ÇORBASI

Malzeme :

2000 gr. et suyu (8 bardak)

35 gr. zeytinyağı 1/2 kahve fincanı

50 gr. un (1 kahve fincanı)

750 gr. domates (5 orta)

1 adet limon

Tuz

Yapılışı :

Bir tencereye zeytinyağı ve un konularak 2 dakika kavrulmalı, buna 8 bardak et suyu ve pişirilerek püre haline getirilmiş 5 domates veya 1+1/2 kahve fincanı domates salçası ve tuz ilâve edilerek, on dakika kaynamaya bırakılmalı. Yanında limon olduğu halde servis yapılmalı.