



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ET SUYU ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
5 Su Bardağı et suyu
3 Adet Domates
1 Çorba Kaşığı salça
3 Çorba Kaşığı un
1 Çay Kaşığı tuz, nane

Un sana klasik yağda pembeleşene kadar kavrulur. Rendelenmiş domates veya salça konularak biraz daha kavrulur. Et suyu, katıştırılarak üzerine ilave edilir. Kaynayınca kadar karıştırılır. Tuz eklenir. Ocak kısılarak, 5-6 dakika kaynatılır. Servis yapılırken üzerine nane serpilir.