



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PAZI ÇORBASI

250 gram pazı
3 adet domates
2 çorba kaşığı salça
60 gram un
2 çorba kaşığı sıvı yağ
60 gram soğan
tuz
karabiber
et suyu

Pazıyı ince doğrayıp ince kuşbaşı soğan ile sote yapıp yeterince et suyu konur ve kaynatılır. Domates zar doğranıp salça un ve yağ kavrularak miyane yapılır. Suyla açılarak kaynamakta olan pazının içerisine kıvama gelinceye kadar ilave edilir. Tuz, domates ve karabiber konulup hafif kaynadıktan sonra servise sunulur.