



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ VE İRMİKLİ SOĞAN ÇORBASI

8 bardak su
Bir miktar tuz
1 adet soğan
125 gr. margarin
2 çorba kaşığı ince irmik
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı toz şeker
4 adet domatesin suyu
2 çorba kaşığı salça
250 gr. kuşbaşı doğranmış koyun eti

Bir tencere içinde un ve irmik margarinle 10 dakika karıştırılarak hafif ateşte pişirilir. Çok ufak doğranmış et ile ince kıyılmış soğan ilave edilir. 5 dakika beraber karıştırılarak pişirilir. Domates suyu veya sulandırılmış salça, tuz, şeker ve tuz ilave edilir. Hafif ateşte karıştırılarak pişirilir. Su azalırsa istenilen koyulukta oluncaya kadar sıcak su konur. Arzu ederseniz üzerine kaşar rendesi ilave ederek servis yapabilirsiniz.