



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY FESLEĞENLİ DOMATES ÇORBASI

4 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
Yarım demet fesleğen
3 diş sarımsak

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencereye tereyağını ekleyip eritin ve domatesleri ekleyip kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman rendelenmiş fesleğenleri de ekleyip sıcak olarak servis yapın. İstenirse içine arpa şehriye de eklenebilir.