



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI DOMATES ÇORBASI

- 2 çorba kaşığı yağ
- 3 adet domates ya da 6 çorba kaşığı domates salçası
- 2 kahve fincanı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 12 bardak et suyu
- 1 küçük soğan ince dilimlenmiş
- ¼ kereviz
- ¼ küçük pırasanın beyazı

Bir tencereye yağı koyup hafif kızdırın. Sebzeleri ekleyip 2 dakika kavurup unu ekleyin. Bir dakika daha karıştırarak kavurduktan sonra domates salçasını ilave edip bir dakika daha kavurun. Sonra et suyunu ve tuzu ilave edip ağır ateşte kaynatarak yirmi dakika pişirin. Sonra süzüp servis edin.