



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ USULÜ DOMATES ÇORBASI

Malzeme

- 6 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 3 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı domates suyu
- 1 su bardağı et suyu
- Yarım su bardağı arpa şehriye
- Tuz ve karabiber
- Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı

Derin bir tencerede Sana'yı eritip, içine unu ilave ediniz.

Unun kokusu gidinceye kadar kavurunuz.

Un pişince sırasıyla, et suyunu, domates suyunu ve sütü ekleyip karıştırdıktan sonra, orta ateşte kaynatınız.

Çorba kaynamaya başlayınca arpa şehriyeleri, tuzu ve karabiberi ekleyip tencerenin ağzı açık olarak şehriyeler yumuşayınca kadar pişiriniz.

Çorba kaynarken maydanozu ayıklayıp kıyınız.

Pişen çorbayı servis tabağına alıp, kıyılmış maydanozla süsledikten sonra, sıcak olarak servis ediniz.