



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ USULÜ DOMATES ÇORBASI

1 çay bardağı arpa şehriye
2 bardak domates suyu
3 kaşık margarin
1 bardak et suyu
2 bardak süt
3 kaşık un

Derin bir tencerede margarini eritip, içine unu ilave edin, unun kokusu gidinceye kadar karıştırarak kavurun. Unun rengi dönünce ocağı kısıp sırasıyla, et suyunu, domates suyunu, ve sütü ekleyip karıştırdıktan sonra, orta ateşte kaynatmaya başlayın. Çorba kaynamaya başlayınca arpa şehriyeyi tencereye dökün, tencerenin ağzı açık olarak şehriyeler yumuşayınca kadar pişiriniz. Tuzunu biberini ayarlayın. Çorba pişince servis tabağına alın, üzerine kıyılmış maydanoz serptikten sonra sıcak olarak servis edin.

[ML® Akdeniz Fasulyesi için tıklayın](#)
