



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI SOĞUK DOMATES ÇORBASI

350 g ton balığı konservesi
4 adet kabak
2 su bardağı et suyu
4 adet domates
1 adet salatalık
1 adet taze soğan
1 çay kaşığı beyaz biber
1 tatlı kaşığı hardal

Domates ve salatalığın kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın.

Taze soğanları ise iyice yıkadıktan sonra ince ince kıyın.

Daha sonra tuzsuz et suyunu bir tencereye koyun ve içine domates, salatalık, taze soğan, sirke, beyaz biber, hardal, acı biber sosu ve yağı süzölmüş ton balığı konservesini katarak iyice karıştırın.

Tuz karabiberini de ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatıp, buzdolabına kaldırın ve en az 1 saat soğutun. Bir saat sonunda çorbanız servise hazır hale gelecektir.