



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEŞAMEL SOSLU DOMATES ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): Yarım kg olgun domates, 2 çorba kaşığı un, 75 gr margarin, 1 lt süt, 1 bardak et suyu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: 50 gr yağ, 2 çorba kaşığı un ve 1 lt süt ile beşamel sos hazırlanır. Beşamel sos hazırlanınca buna, sıcak suya batırılıp çıkarılarak kabukları soyulmuş, çekirdekleri ayıklanmış ve küçük küçük doğranmış olan domatesler ve et suyu katılır. Tahta kaşıkla karıştırarak yarım saat kadar pişirilir, tel bir süzgeçten geçirilip, yeniden ocağa konur. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten indirilir. Kalan çiğ yağı da katıp karıştırdıktan sonra çorba kâselerde servis yapılır.

Bu çorbanın üstüne zeytinyağında kızartılmış ekmeğin parçaları da ser-piştirilebilir. Ayrıca yoğurt kaymağını çırparak macun durumuna getirdikten sonra çorba kâselerine biber kaşık konulduğunda farklı bir lezzet elde edilebilir.