



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞNİLİ DOMATES ÇORBASI

- 2 Çorba Kaşığı Margarin
 - 3 Çorba Kaşığı Un
 - 1 Çorba Kaşığı Salça
 - 3 Şu Bardağı Su
 - 1 Adet Domates
 - 1 Adet Havuç
 - 1/2 Adet Kuru Soğan
 - 1/2 Demet Madanoz Sapı
 - 1 Çay Kaşığı Tuz
 - 2 Çay Kaşığı Domatesli Çeşni
- Süslemek için:

Kızarmış ekmek parçaları kruton, rendelenmiş kaşar peyniri.

Margarini eritelim, unu ekleyip pembeleşene kadar kavuralım. Salçayı da ekleyip kavurmaya devam edelim. Suyu ekleyelim. Domates, havuç, kuru soğan ve maydanoz sapını da doğrayıp ilave edelim, çorbayı kaynamaya bırakalım. İki taşım kaynadıktan sonra tel süzgeçte ezerek süzelim. Tuzu ve domatesli çeşniyi de ekleyelim. Sunum sırasında isteğe göre kızarmış ekmek parçaları kruton veya rendelenmiş kaşar peyniriyle servis edelim.

