



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI (İNGİLİZ)

2 çorba kaşığı tereyağı
750 gr domates (dörde bölünmüş)
3+3/4 su bardağı tavuk suyu
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 defne yaprağı
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı tuz
1/4 portakalın kabuğu (ince soyulmuş)
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı şeker

Yağı, orta boy bir tencerede, hafif ateşte eritiniz. Yağ kızınca domatesleri katıp, sık sık karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Ateşi orta sıcaklığa yükseltip tavuk suyunu, soğanı, defne yaprağını, biberi, tuzu ve portakal kabuğunu katınız. Kaynamaya başlayınca, altını kısıp tencerenin kapağını kapatarak 45 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip içindekileri bir süzgeçten, orta boy bir tencereye süzünüz. Posası kalana kadar bir tahta kaşığın tersiyle, domates karışımını süzgeçte ezip, kalan posayı atınız. Limon suyunu ve şekerini ekleyip tencereyi hafif ateşe oturtunuz. Sık sık karıştırarak çorbayı kaynatınız. Tencereyi ateşten indirip çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesine boşaltarak servis ediniz.