



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

- 4 adet domates
- 1 adet soğan
- 1 adet defneyaprağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 5 su bardağı su
- Tuz, karabiber
- 3 dilim bayat ekmek
- 1 çorba kaşığı kekik

Domateslerin kabuklarını soyun irice doğrayıp tencereye alın. Üzerine irice doğradığınız soğanı, unu, yağı ve suyu tencereye koyup kaynamaya bırakın. 15 dakika pişince blender ile ezin. Üzerine küp kesilmiş, yağda baharatlarla pişmiş ekmekleri koyup sıcak ikram edin.
