



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

<https://www.reisgida.com.tr>

5 adet domates
1 kaşık salça
2 kaşık un
1 kaşık yağ
8 bardak et ya da tavuk suyu
Kaşar peyniri rendesi
Maydanoz

Domateslerin kabuklarını çıkararak rendeleyin. Bir tencerede yağı eritin, unu katarak yağda çevirin. Üzerine domates salçasını ve domatesleri katarak iyice kavurun. Yavaş yavaş et suyunu ilave edin, tuzunu da ekleyerek 10 dakika kaynatın. Derin kaselele alın, üzerine kaşar rendesi ve maydanoz koyarak süsleyin.

