



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES ÇORBASI

6 bardak et suyu
3 orta boy domates
1 adet büyük soğan
3 kaşık yağ
1 fincan un
1 bardak su
tuz

Bir tencereye yağ ve ince doğranmış soğan alınır. Soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan bu soğan içerisine kabuğu soyulmuş ve küçük parçalar halinde doğranmış domatesler katılır. Birlikte karıştırılarak ateşte iyice eritilir. Buna un ilave edilir, ateşte bir iki dakika karıştırılır, tuz katılır. 6 su bardağı et suyu ve bir bardak su konur aralıksız karıştırılarak kaynatılır. Süzgeçten geçirilerek bunların üzerine haşlanmış, yumuşamış pirinç atılır, kaynatılır.

Not: Domates olmadığı zaman bu çorba salça ile de yapılabilir. Kavrulmuş yağ ve soğan üzerine 2 kaşık salça katılır, kavrulur sonra diğer işlemler yapılır.

[ML® Terviye Çorbası için tıklayın](#)