



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES ÇORBASI

<https://acunn.com>

5 adet büyük boy sulu domates  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı tereyağı  
4 su bardağı sıcak et suyu  
2 çay bardağı sıcak süt  
Bir su bardağı rendelenmiş kaşar peynir (isteğe göre)

1 yemek kaşığı tereyağını bir tavada eritin; ardından 2 yemek kaşığı unu ekleyip kokusu çıkana (renk almaya başlayınca) kadar kısık ateşte, tereyağında kavurun. Un renk değiştirip kokusunu bırakınca üzerine 5 adet rendelenmiş domatesi karışımın üzerine ekleyip beş dakika kadar pişirin. Elde ettiğiniz yeni karışımın üzerine 4 su bardağı sıcak et suyunu (tercih ederseniz) ilave edin. Çorbanın kesilmemesi için küçük bir cezvede ısıttığınız 2 çay bardağı sütü azar azar ekleyip hızlıca karıştırın ve çorba kaynayana kadar orta ateşte ardından da kısık ateşte 15 dakika kadar pişirmeye devam edin. Son olarak, çorbanızın daha pürüzsüz bir kıvam alması için blenderdan geçirin. Dilerseniz kaselere doldurduğunuz çorbanın üzerine biraz kaşar peynir rendesi ekleyebilir; yahut çorbanızı kruton ekmek küpleri ya da kızarmış ekmek dilimleriyle servis edebilirsiniz.

Not: Çorbayı, kışık olarak hazırladığınız ya da satın aldığınız domates püresi kullanarak da pratik bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Domates çorbasını et suyu yerine sıcak tavuk suyu kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

