



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES ÇORBASI

8 Bardak et suyu  
3 Kahve fincanı gravyer peyniri  
8 Orta boy domates  
Yarım demet maydanoz  
1 Kahve fincanı un  
1 Soğan  
6 Çorba kaşığı sade yağ  
Tuz  
Karabiber

Sadeyağın yarısını bir tencereye koyarak bunun içine soğanı ufak ufak doğrayın ve soğanlar ölünceye kadar on dakika kavurun. Sonra buna unu ekleyerek 5 dakika daha kavurun. öte yanda domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve ufak dilimlere bölün, sonra bu domatesleri ayıkladığınız maydanoz, tuz ve karabiberle birlikte tencereye atın, bunları soğanlı ve unlu yağın içinde on beş dakika kadar pişirin. Tencerenin altını kısıp içine et suyunu da ekleyin ve bununla birlikte yarım saat daha pişirin. Tencereyi ateşten indirdikten sonra çorbayı süzgeçten geçirip bir taşım daha kaynatın ve bu arada yağın geri kalan kısmını da katın ve rendelendiğiniz gravyer peyniriyle birlikte servis yapın.

[ML® Yeni Gelin Çorbası için tıklayın](#)