



SÜTSÜZ DOMATES ÇORBASI

4 iri domates
1 dolu yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı un
4 diş sarımsak
1 tablet tavuk bulyon
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Bir tencerede yağı ısıtın, üzerine unu ve salçayı ekleyerek biraz kavurun.
Domateslerin kabuklarını soyarak rendeleyin.
Sarımsakları rendeleyerek tencereye ilave edin.
Domatesleri de tencereye ilave ederek diriliğini kaybedinceye kadar pişirin.
Üzerine 8 bardak sıcak su, tavuk bulyon ve tuzunu da ekleyin.
10 dakika kaynatıp sıcak servis yapın.

