



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

<https://esenler.bel.tr/>

4 büyük ve olgun domates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı domates salçası
3 diş sarımsak
Tuz
Pul biber
Nane
Karabiber

İyice yıkayıp kabuklarını soyduğumuz 4 adet domatesi rendeleyin. Bir tencerede 4 yemek kaşığı unu ve yarım su bardağı sıvı yağı unun kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından 2 yemek kaşığı salça ve biraz su ekleyin. Ayrı bir tavaya bir yemek kaşığı tereyağı, 4 adet rendelenmiş domatesi ve 2 diş sarımsağı pişirin. Piştikten sonra kavruktan unun üstüne ekleyin. Sonra karışıma sıcak su ekleyerek istediğiniz yoğunluğa gelmesi için seyreltin. Çorba kaynamaya başlayınca 10 dakika kısık ateşte pişirin. Altını kapattıktan sonra baharatları ilave ederek servis edin.

Not: Pürüzsüz bir çorba elde etmek için çorbanızı blenderdan geçirebilir, süslemek için kaşar peyniri ekleyebilirsiniz.

