



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## DOMATES ÇORBASI

6 adet orta boy domates  
1 adet büyük boy soğan  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı karabiber  
1/2 çay kaşığı kırmızı pul biber  
1 litre sebze veya tavuk suyu  
1/2 su bardağı krema veya süt  
Taze maydanoz veya fesleğen

Bir tencerede tereyağı veya zeytinyağını eritin.  
Doğranmış soğanları ekleyip yumuşayana kadar kavurun.  
Sarımsakları ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.  
Rendelenmiş veya doğranmış domatesleri ilave edin. Domatesleri suyunu salıp çekene kadar karıştırarak pişirin.  
Domates salçasını ekleyip karıştırın.  
Toz şeker, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kırmızı pul biberi ekleyin. Karışımı birkaç dakika daha pişirin.  
Sebze veya tavuk suyunu ekleyip karıştırın. Kaynamaya bırakın.  
Çorba kaynadıktan sonra ateşi kısın ve yaklaşık 15-20 dakika kadar daha pişirin.  
Çorbayı blender veya çubuk blender kullanarak pürüzsüz hale getirin.  
İsteğe bağlı olarak kremayı veya sütü ekleyip karıştırın.  
Çorbayı servis kaselerine alın. Üzerine taze maydanoz veya fesleğenle süsleyerek sıcak servis yapın.

---