



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet domates (yazdan kalan domates sosuda olabilir)

1 çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı un

2 su bardağı et veya tavuk suyu

3 su bardağı su

1 su bardağı süt veya krema

Tuz, karabiber

Üzeri için:

Kruton veya rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle domateslerin çekirdeklerini çıkarıp blenderden geçirin. Veya yazdan yaptığınız domates sosunu hazırda tutun. Derin bir tencerede, tereyağını ve unu pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ilave edin, kokusu çıkana kadar biraz daha kavurun. Domates sosunu ekleyin. Yoğun bir unlu domatesli sos elde etmiş olacaksınız. Sosu bir taşım kaynatın. Et suyunu ve suyu ekleyin. Koyulaşana kadar pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Ocağın altını kısın. En son yavaş yavaş sütü veya kremayı ilave edin. 1-2 dakika kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın. Kruton yada rendelenmiş kaşar peyniriyle sıcak olarak servis edebilirsiniz.

