



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

500 gr. domates
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
Tuz
Pul biber

Tereyağı tencerede eritilir. Un ilave edilerek hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış domates konur. İyice karıştırılıp ezildikten sonra 4 bardak su veya et suyu ilave edilir. Tuz ve pul biber de konduktan sonra 5 dakika kadar kaynatılır. Sıcak olarak servis yapılır.