



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

6 adet olgun domates
1 adet arliston biber
1 ay bardađı un
1 ay bardağı sıvı yağ
8 su bardađı su ya da et suyu
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Rende kaşar

Domates rendelenir, bir tencereye aktarılır. Üzerine ince kıyılmış biber tuz ve karabiber eklenir. Orta ateşte salça gibi olana dek pişirilir. Diğer tencerede un ve yağ pembeleştirilir. Üzerine pişmiş, domatesli karışım, süzgeçten geçirilerek eklenir. Daha sonra et suyu katılır. Ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatılır. Servis tabaklarına konur. Üzerine bir tutam rende kaşar bırakılır.