



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

3-4 Domates
1 Çorba kaşığı un
1 Şu bardağı süt
1/2 Çorba kaşığı tereyağı
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Yumurta
4-5 dal maydanoz

Tencereye 4 su bardağı su koyup kaynatınız. Tel süzgeçten geçirilmiş domates suyu, tuz ve yağ ilave ediniz. Bir kâseye yumurta kırıp un koyunuz. Çatalla çarparak yavaş yavaş sütü yediriniz. Çorba suyu ile ılıklaştırıp karıştırarak çorbaya katınız. Bir taşım kaynatıp çorba kâsesine boşaltınız. Üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.

Not : Yumurta ve süt ilave edilmeden sade olarak da pişirilir.