



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

Dörtte bir kereviz
Dörtte bir pırasanın beyaz kısmı
2 kaşık tereyağı
1 çay bardağı un
1 su bardağı domates ezmesi
Tuz
Karabiber
8 su bardağı et suyu
1 çay bardağı krema

Kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış sebzeleri kızgın yağın içine atın. Üzerine un ilave ederek birkaç dakika kavurun. Sulandırılmış domates salçasını yeterli tuzu da ekleyerek ilk karışımın üstüne ekleyip, 2-3 dakika kaynatın.

Sıcak et suyu ilavesiyle bir tutam tuz serpererek ağır ateşte 20-25 dakika pişirin. İnce tel süzgeçten geçirip çorba kasesine alın.

Garnitür olarak krema kullanın.

