



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

2 adet olgun domates
5 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı domates salçası
6 su bardağı su
1 tablet et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Rende kaşar

Yağ ve un kavrulur. Üzerine rendelenmiş, süzgeçten geçirilmiş domates ve salça eklenir. Telle sürekli karıştırarak kavrulur. 5 dakika kadar sonra sıcak su, tuz ve ufalanmış et suyu tableti atılır. Bir taşım kaynatılır. Servis kasesine konur, üzerine rende kaşar bırakılır.
