



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4-5 olgun domates
1/2 demet maydanoz
1 tane soğan
2 kaşık un
5-6 bardak su yada et-tavuk suyu
Salça
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Salçayı sıvıyağla iyice karıştırıp, ocağa alın. Hafifçe kavurun. Ardından, kabuklarını soyup, blendırdan geçirdiğiniz domatesi ekleyin. Domatesler iyice eriyene kadar pişirin. 4 su bardağı sıcak suyu katın. Tuzunu ayarlayın. Kremayı bir tavaya koyup ısıtın. Diğer tarafta çorba kaynarken kremayı ekleyin. Bir müddet daha kaynatıp, tencereyi ocaktan alın.