



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES ÇORBASI

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

Domatesleri yeşil bölümlerini çıkarıp dörde bölerek, soğanı soyup ikiye keserek tencereye koyun. Üzerine su ya da etsuyunu -hangisi varsa- ilâve edin. Sadece su ile yapacaksanız bir tane etsuyu tableti ile birazcık yağ koymayı unutmayın. Yıkamış maydanozları, tuzu, bir çay kaşığı karabiberi ve iki kaşık unu tencereye ekleyin. Karıştırın, kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve bırakın domatesler iyice yumuşasın. Daha sonra el blenderi ile bütün malzemeyi ezin. El blenderiniz yoksa süzgeçten de geçirebilirsiniz.

