



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

3 çorba kaşığı margarin
2 adet soğan
1 kg. domates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı un
1/2 litre et suyu
Tuz
Karabiber
100 gr. konserve bezelye
100 gr. konserve mantar
2 yumurta sarısı
1/2 demet maydanoz
125 gr. yoğurt

Margarini tavada eritin. Soğanı soyun, halkalar halinde kesin. Soğanları yağda 3 dakika kızartın. Unu ilave edip bu yağda kavurun. Domateslerin kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde kesin.. Devamlı karıştırmak suretiyle 3 dakika pişirin. Et suyunu kaynatın ve üzerine dökün. Tuzu, karabiberi, şekeri katın. 10 dakika kaynatın. Süzgeçten geçirerek başka bir tencereye alın. Başka bir kabın içinde haşlayın. Mantarları çok ince olarak doğrayın. Haşlanmış bezelye ve mantarı çorbaya ilave edin. Çorbayı tekrar kaynatın. Yumurta sarısını yoğurt ile çırpın, domates çorbasına ilave edin. Kıyılmış maydanoz ile süsleyip servis yapın.