



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

8 bardak et suyu
2 orta soğan
1 kahve fincanı un
2,5 çorba kaşığı margarin
3 domates
2 kahve fincanı çiğ krema
3 çorba kaşığı margarin
50 gr. gravyer peyniri
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Bir tencereye iki buçuk çorba kaşığı margarin ite küçük kesilmiş soğanları koyarak sarartın. Sonra 1 kahve fincanı un ilave ederek un sarımsı bir hal alıncaya kadar 5 dakika kavurun. Sonra da bu unlu soğanlara soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 8 orta büyüklükte domates , kıyılmış yarım demet maydanoz ile tuz ve karabiber ilave ederek domatesler iyice eriyinceye kadar pişirin. Bunlara ince kıyılmış maydanoz ile tuz ve karabiber ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve çok hafif ateşte tekrar yarım saat daha pişmeye bırakın. Yarım saat sonra tencereyi ateşten alarak çorbayı bütün domatesleriyle ince bir süzgeçten geçirin ve tekrar ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. 3 çorba kaşığı margarin ile 2 kahve fincanı da çiğ krema ilave edin ve iyice karıştırdıktan sonra kaseye alın. Yanında rendelenmiş gravyer peyniri olduğu halde servis yapın.

Not: Domates çorbasının üzerini küçük kesilmiş taze soğan ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.