



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

2000 gram et suyu (8 bardak)
40 gram sadeyağ ya da margarin (2 çorba kaşığı)
600 gram domates (4 büyük) ya da 150 gram tuzsuz domates salçası
65 gram pirinç (1 kahve fincanı)
2 bardak su
Tuz

1 Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ koyarak, az kızdırmalı ve buna kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış 4 büyük domates veya yarım bardak su içinde eritilmiş bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler eriyip de salça haline gelinceye kadar bunu arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra da domateslere üç çeyrek kahve fincanı un ilâve ederek, domatesleri 2 dakika kadar da unla pişirdikten sonra, bunlara 2 tatlı kaşığı tuz ile önceden hazırlanmış 8 bardak et veya tavuk suyu katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak çorbayı küçük ateşte yanm saat kadar pişmeye bırakmalıdır.

2 Sonra, çorbayı ince süzgeçten geçirmek suretiyle başka bir tencereye aldıktan sonra buna, 2 bardak suda yumuşayınca kadar haşlanmış 1 kahve fincanı da pirinç katmalı ve tencereyi tekrar ateşe oturtarak 5 dakika daha kaynattıktan sonra kâseye almalı ve servis yapılmalıdır.