



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

5 olgun taze domates
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
4-5 su bardağı et suyu
4-5 dal taze nane
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Domateslerin kabuğunu soyup küçük küçük doğrayın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp domatesi ilave edin. Tuz ekleyip 4-5 dakika orta ateşte kavurun. 2 kaşık unu 1 bardak et suyuyla birlikte ezerek karıştırın. 1 diş sarımsağı ve nane yapraklarını kıyın. Unlu karışımı, sarımsak ve naneyi pişmekte olan domatese ilave edin. Kalan et suyunu da ilave edip karıştırın ve ağır ateşte arada bir karıştırarak çorbayı pişirin. Çorbayı derseniz el blenderından geçirerek süzme çorba kıvamına getirin. Derseniz kevgirden geçirerek süzün. Son olarak karabiber serpip ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.