



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

2 kg et suyu (8 bardak)
8 adet orta boy domates
50 gr un (1 kahve fincanı)
120 gr margarin (6 çorba kaşığı)
1/2 demet maydanoz
1 adet soğan

Bir tencereye margarinin yarısı konur ve soğan doğranır. Soğanlar ölünceye kadar, 10 dakika kadar kavrulur. Un ilâve edilir ve 5 dakika daha kavrulur. Bu arada domateslerin kabukları ile çekirdekleri ayıklanır, küçük dilimlere bölünür. Ayıklanmış maydanoz, tuz ve karabiberle birlikte domatesler tencereye atılır. Soğanlı unlu yağın içinde hepsi 15 dakika pişirilir. Sonra, altı kısılan tencerenin içine et suyu ilâve edilerek 25 - 30 dakika kadar pişirilir. Ateşten indirilen çorba, bir süzgeçten geçirilerek tekrar bir taşım kaynatılır. Bu sırada margarinin geri kalan kısmı ilâve edilir ve sofraya getirilir.