



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

Malzeme:

450 gram domates
15 gram Teremyağ
1 adet soğan
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 litre bizim mutfak et suyu
2 çorba kaşığı domates püresi
tuz, taze çekilmiş karabiber
2 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Soğanın kabuklarını soyup kıyın. Orta boy bir tencerede Teremyağı eritin. Kıyılmış soğanı ekleyip kavurun. Unu ilave edip sararınca kadar karıştırın. Et suyu, doğranmış domates ve püreyi ekledikten sonra birkaç taşım kaynatın. Ateşi kısıp ara sıra karıştırarak pişirin. İndirmeye yakın tuz, taze çekilmiş karabiber ve kremayı ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. İsteğe göre rendelenmiş kaşarpeyniri veya kıyılmış maydanoz ile sıcak servis yapın.

[ML® Kolay Domates Çorbası için tıklayın](#)