



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE DOMATES ÇORBASI

5 adet olgun domates  
4 çorba kaşığı un  
3 bardak su veya et suyu  
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin  
Tuz  
Karabiber

Domatesleri delikli bir kevgirin içine iri iri doğrayıp iyice sıkarak suyunu çıkarınız. Böylece domateslerin suyu ile beraber etli kısmı da alttaki kaba geçecektir. Sıkılan domateslere bir kaşık tereyağı koyarak iki dakika pişiriniz. Unu azar azar soğuk su veya et suyu ile karıştırarak bulamaç haline getiriniz. Ağır ağır tenceredeki domateslere ilâve ediniz. Geri kalan suyu da kattıktan sonra, top top olmaması için devamlı olarak karıştırınız. Tuzunu biberini ilâve ediniz.