



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KLASİK DOMATES ÇORBASI

- 1+1/2 kg domates (soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara kesilmiş)
- 2 soğan (soyulup ince doğranmış)
- 3 çorba kaşığı tereyağ
- 8 su bardağı et suyu
- 4 çorba kaşığı un
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığımm ucuyla karabiber
- 1 tatlı kaşığı maydanoz (çok ince kıyılmış)
- 3 çorba kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)

Orta boy bir tencerede 2 çorba kaşığı tereyağı ısıtınız; köpükleri sönünce önce soğanları, sonra unu ekleyiniz. Soğanlar hafif pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurunuz.

Küçük parçalara kesilmiş domatesleri, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyiniz. Domatesler iyice eriyip gevşeyince et suyunu katıp, çok hafif ateşte yarım saat pişiriniz. Çorba piştikten sonra, ince bir süzgeçten geçirerek süzünüz. Süzdüğünüz çorbayı ateşe koyup bir taşım kaynattıktan sonra, kalan 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyip iyice karıştırınız.

Çorbayı servis kasesine boşaltıp, üstünü kaşar peyniri tanecikleriyle süsleyerek servis ediniz.