



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

5 adet domates
1 kaşık domates salçası
2 kaşık un
1 kaşık yağ
8 bardak et veya tavuk suyu

Domateslerin kabuklarını soyup Sinbo doğrayıcı blenderden geçirin. Bir tencerede yağı eritin, unu katarak yağda sarartın. Üzerine domates salçasını ve domatesleri katarak iyice öldürün. Yavaş yavaş et suyunu ilave edin, tuzunu da ekleyerek 10 dakika kaynatın. Servis yaparken üzerini kaşar rendesi veya maydanoz ile süsleyebilirsiniz.