



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES ÇORBASI

150 gr. olgun domates
1/2 adet soğan
20 ml. sıvıyağ
250 ml. sebze suyu
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
20 ml. krema
Tuz
Karabiber

Domatesleri yıkayıp kurulayın, ince dilimleyin. Soğanı soyun ve küp doğrayın. Sıvı yağı kızdırın ve soğanı pembeleşmeye bırakın. Domatesleri ekleyin. 2 dakika karıştırmadan pişirerek sularını salmalarını bekleyin. Sebze suyunu da ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatın ve 5 dakika hafif ateşte pişirin. Tuz ve karabiber serpin. Maydanozu ekleyin. Krema ilave ederek servis edin.
