



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

6 adet domates
1 su bardağı domates suyu
2 tatlı kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı tel şehriye
1 tatlı kaşığı sarımsaklı çeşni
Tuz, karabiber, nane, pulbiber
Yarım limonun suyu

Domateslerin kabuklarını soyup blenderden geçirin. Üzerine domates suyunu ekleyip kenara alın. Tereyağını bir tencerede eritip unu kavurun. Üzerine tel şehriyeyi ilave edin. Şehriyeler kavrulunca domatesli karışımı tencereye katın. Tuz, karabiber, sarımsaklı çeşni ve pulbiber ekleyin. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Limon suyu, nane ve karabiber serpererek servis yapın.