



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

8 bardak et suyu
4 iri domates
1 baş soğan
2 çorba kaşığı katıyağ
3/4 fincan un
1 kahve fincanı piring
1 bardak su
150 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Bir tencereye yağ ve rendelenmiş soğanı koyup kavurun, domates ve tuzu ilave edip kaynatın. Domatesler pelteleşince unu katıp 5 dakika daha pişirin, et suyunu katıp 5 dakika daha kaynatın. Piring ve bir bardak suyu katıp 1 saat kadar orta ısıda pişirin. Daha sonra çorbayı süzgeçten geçirip servise alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.

[ML® İtalyan Usulü Domates Çorbası için tıklayın](#)

