



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı salça
5 rendelenmiş domates
5 su bardağı su
1/2 yemek kaşığı tuz

İki çorba kaşığı zeytinyağı ile iki çorba kaşığı unu bir tencerede kavuruyoruz. İçine 1 yemek kaşığı domates salçası ve 5 adet rendelenmiş domatesi ekliyoruz ve karıştırıyoruz. Çorba koyulaşana kadar karıştırmaya devam ediyoruz. İçersine bir yemek kaşığı domates salçası ile beş adet rendelenmiş domatesi ekleyin ve karıştırın. Daha sonra 5 su bardağı soğuk suyu ekliyoruz. Çorbamız koyulaşana kadar karıştırarak pişirmeye devam ediyoruz. Piştikten ve ılıdıktan sonra isteğe bağlı olarak blenderdan geçirebilirsiniz.