



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

5-6 adet soyulmuş domates

2 yemek kaşığı sıvıyağ

2 yemek kaşığı un

Sıvıyağı tencereye koyarak unu bir iki dakika kavurun ve salçayda ekleyerek 1-2 dakidaka bu şekilde kavurun (orta ateşte) daha sonra rendelemiş olduğunuz domatesleri ekleyin. Blenderınız varsa bu aşamada kullanmanızı tavsiye ederim ama yoksa da pek sorun değil iyice karıştırın ve sıcak suyu ekleyin. Artık pişene kadar (çorba kıvamına gelene kadar koyulaşsın) kaynatın. En son tuzunu eklersiniz. Varsa üzerine kaşar peyniri rendeleyebilirsiniz.