



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

25 Gr Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı un
1 Tatlı Kaşığı tuz
5 Adet Domates
1 Adet soğan
1 Yemek Kaşığı salça
6 Bardak su veya et suyu

Sana margarini bir tencerede eritelim ardından soğanları ilave edip soteleyelim daha sonra unu kokusu çıkana kadar kavuralım daha sonra domates ve salçayı da ilave edip kavuralım son olarak suyunu da ilave edip kaynamaya bırakalım kaynadıktan sonra blendırdan geçirelim sıcak servis yapalım.