



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik

3 Diş sarımsak

3 Yemek Kaşığı un

1 Kg. domates

1 Litre su

1 Yemek Kaşığı salça

Domatesleri rendeleyip süzgeçten geçirin.çıkan domates suyunu bir kenara alın. tencerenin içine margarini koyup eritin üzerine unu koyup biraz kavurun. Üzerine domates suyunu koyup iyice hızlı bir şekilde karıştırın. tuzu ve sarımsakları dövüp ekleyin. Suyu ayrı bir kaptaki kaynatıp çorbanın üstüne ekleyin iyice karıştırıp nanelerini ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dk. daha kaynatın servis yaparken üzerine rendelenmiş kaşar ekleyin.
