



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4 su bardağı su veya et suyu
6-7 adet sulu iri domates veya 2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı katıyağ
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Yeterince tuz, biber.

Bir kase içinde yağ ve unu karıştırıp kavurunuz. Domatesleri iri doğrayınız. Doğradığınız domatesleri, un yağ karışımına ilave ediniz. Eğer salça kullanacaksanız. Salçayı önce ılık suyla eritiniz. Sulandırılmış salçayı un yağ karışımına ilave ediniz. Bu karışımın üstüne, su veya et suyunu dökünüz. Orta hararetli ateş üzerinde karıştırarak sulu boza kıvamına gelinceye kadar pişiriniz. Piştiğine karar verdikten sonra, domatesle yaptıysanız ince delikli bir tel süzgeçten geçiriniz. Salçayla yaptıysanız bu işleme gerek yoktur. Öte yandan bir adet yumurtayı kırıp çırpınız. İçine bir bardak ılık sütü ilave edip iyice karıştırınız. İçine çorbadan bir miktar alıp karıştırınız. Elde ettiğiniz sıvıyı çorbanın içine dökünüz. Bir taşım kaynatıp üzerine kaşar peyniri rendesi serpip, sıcak sıcak ikram ediniz.

[ML® Kışlık Domates için tıklayın](#)

[ML® Kışlık Domates \(görsel\)](#)
