



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

Selin Kutucular

2 Çorba Kaşığı Un
1 Adet Kesme Şeker
2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
2 Su Bardağı Et Suyu
2 Su Bardağı Süt
1 Çay Kaşığı Karabiber
2 Tatlı Kaşığı Tuz

Unu hafifçe kavuralım. Bir su bardağı suyla erittiğimiz salçayı katalım. Kaynamış et suyunu ilave edelim ve diğer malzemeleri ekleyelim. Dilerseniz koyuluk kıvamına göre hazır domates suyu ekleyip 20 dakika daha pişirelim. Tel süzgeçten geçirelim ve tekrar kaynatalım.