



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4 adet domates
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tarhana
6 su bardaęı su
Yarım demet fesleęen
3 diř sarımsak

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tereyağını eritin ve domatesleri üzerine ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin. zerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiř sarımsakları, toz tarhanayı ve soğuk suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatın. İkram edeceğiniz zaman rendelenmiş fesleğenleri üzerine ilave edin. İstenirse içine arpa şehriye ya da pirinç de katılabilir.