



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES ÇORBASI

4 büyük domates  
1 kahve fincanı pirinç  
8 bardak et suyu  
2 çorba kaşığı (silme) sade yağ  
2 bardak su  
Tuz  
1 kahve fincanından bir çeyrek eksik un

Tencereye yağı koyup eritin sonra da kabuğu ve çekirdekleri çıkarılıp doğranmış domatesleri ilave edin. Ve arada bir karıştırmak suretiyle güzelce pişirin. Unu ilave edip 2-3 dakika daha pişirin. Sonra da et ya da tavuk suyunu ilave edin ve ağır ateşte varım saat pişirin. Ve bir süzgeçten süzün çorbayı. Avrı bir kapta iki bardak suyla, yumuşayana kadar haşladığınız pirinci, bu çorbaya ilave edin. Ve hepsini birlikte 5-10 dakika kaynatın sonra da indirip servis yapın.