



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

Ümit Usta

3 çorba kaşığı dolusu domates salçası
2 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı un
8 su bardağı et suyu
125 gram margarin
Tuz
Kaşar peyniri rendesi
Ktır ekmek

Kuru soğanları rendeleyip, margarinde eriyinceye kadar kavuralım.

İçine, domates salçasını ilave edip, birkaç dakika daha kavurduktan sonra, unu da katıp, 2 dakika daha kavuralım.

Yeterince tuzunu ve et suyunu ilave edip, hep birlikte karıştırarak pişirelim.

Çorba kıvama gelince, tel süzgeçten geçirip, süzelim. Bir taşım daha kaynattıktan sonra tuzunu kontrol edip, ocaktan indirelim.

Üzerine bir tutam kaşar peynir rendesi serpererek veya çorbalık ktır ekmek koyarak, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Kremalı çorba yapmak isteyenler, çorbayı süzdükten sonra, 1/2 su bardağı Kadar kremayı çorbaya ilave edebilirler.