



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ SEBZE ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 125 gram mantar (dilimlenmiş)
- 6 adet taze soğan (doğranmış)
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 sap kereviz (doğranmış)
- 1 kırmızı biber
- 1 defne yaprağı
- 1 diş sarımsak (kıyılmış) Tuz
- 2 çorba kaşığı un Karabiber
- 4 domates
- 125 gram krem peynir
- 1 su bardağı piliç suyu)
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- Yarım çay kaşığı kekik
- 1 tutam kuru bibariye
- 1/4 su bardağı maydanoz (kıyılmış)

Tencerede tereyağı ve zeytinyağını ısıtın. Mantar, taze soğan, kereviz, kırmızıbiber ve sarımsağı ilave edip karıştırarak 5 dakika pişirin. Unu katın ve karıştırarak 1 dakika daha pişirin. Domatesleri ezerek ilave edin. Piliç suyu, şeker, fesleğen, kekik, biberiye ve defne yaprağını da katıp kaynattıktan sonra ateşi orta dereceye düşürün. Kapağını kapatıp arada bir karıştırarak 20 dakika pişirin.

Not: Çorba piştikten sonra defne yaprağını çıkartın. Maydanozu ilave edip karabiber ve tuzunu koyun. Kaselerde krem peynirle servis yapın.