



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ SOĞAN ÇORBASI

5 adet orta boy kuru soğan
5 adet orta boy domates
5 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, tereyağında pembeleşene kadar kavrulur. Sonra un ilave edilir. Bir kaç dakika daha çevrilir. Sıcak su ve tuz ilave edilir. Soğanlar yumuşayınca blenderden geçirilir. Tekrar tencereye akatılır. Rende domates ilave edilir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.
