



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ UN ÇORBASI

8 su bardağı su
3 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı margarin
500 gr. domates
Nane
Tuz

Bir tencereye yıkanmış, presten geçirilmiş domates suyu, tuz ve su koyun. Hızlı ateşte kaynatın. Diğer tarafta unu ılık su ile tahta kaşıkla iyice ezin. Kaynamakta olan suya dökün. Ateşi hafifletin. 10 dakika karıştırarak kaynatın. Servis kasesine boşaltın. Az kızdırılmış margarin ilave edin. Üzerine kuru nane ekerek servis yapın.
