



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ UN ÇORBASI

2000 gram et suyu

750 gram domates (5 orta boy) (ya da salça)

100 gram un (2 kahve fincanı)

80 gram margarin (4 çorba kaşığı)

Tuz

1 Bir tencereye, 4 silme çorba kaşığı margarin ile 2 kahve fincanı un koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra buna 8 bardak et suyu, soyulmuş, küçük doğranmış, püre haline gelinceye kadar pişirilmiş 5 orta domates ya da bir küçük kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve on beş dakika kaynamaya bırakmalıdır. (Tuzlu salamura salça kullanıldığında, unlu yağa önce salçayı katarak 2 dakika kadar kavurduktan sonra et suyunu ilâve etmelidir).

2 On beş dakika sonra çorbayı kâseye alarak; istenirse, üstüne kızartılmış 50 adet kadar küçük ekmek ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.