



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ UN ÇORBASI

3 çorba kaşığı dolusu un
3 su bardağı su
3 büyük domates rendesi
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 adet knorr bulyon et suyu tableti (nane)

ORTA BOR BİR TENCEREYE YARIM ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞI KOYUP KIZDIRINIZ....KIZDIRILMIŞ YAĞIN İÇİNE 3 ÇORBA KAŞIĞI UNU İLAVE EDİP KARIŞTIRINIZ,UN PEMBELEŞİNCEYE KADAR...PEMBELEŞEN UNUN İÇİNE 1 YEMEK KAŞIĞI SALÇAYI İLAVE EDİP KARIŞTIRMAYA DEVAM EDİNİZ ARDINDAN KAVURDUĞUNUZ UN VE SALÇANIN İÇİNE 3 ADET RENDELENMİŞ DOMATESİ İLAVE EDİP KARIŞTIRMAYA DEVAM EDİNİZ....1 TATLI KAŞIĞI KIRMIZI TOZ BİBERİDE İLAVE EDİP KARIŞTIRINIZ...SONRA BU KARIŞIMIN İÇİNE 3SU BARDAĞI ILIK SUYU İLAVE EDİNİZ...ORTA ATEŞTE KARIŞTIRMAYA DEVAM EDİNİZ...KARIŞTIRMAYI BIRAKTIĞINIZDA UN DİBİNE ÇÖKÜP PELTE OLABİLİR...KAYNAMAYA BAŞLAYAN BU KARIŞIMIN İÇİNE BİR TABLET KNORR BULYON ET SUYU TABLETİNİ ATIP SÜREKLİ KARIŞTIRMAYA DEVAM EDİNİZ...KAYNAMAYA BAŞLAYAN ÇORBAMIZIN ALTINI KISARAK KISIK ATEŞTE KAYNAMAYA BIRAKINIZ....KAYNAMAYA BIRAKTIĞINIZ ÇORBANIN İÇİNE 1'ER TATLI KAŞIĞI KEKİK VE NANEYİ İLAVE EDİNİZ....HOŞ BİR KOKU VERMESİ İÇİN...KISIK ATEŞTE KAYNAYAN ÇORBAMIZ 20 DAKİKA PİŞTİKTEN SONRA ATEŞTEN ALARAK SERVİS TENCERESİNE ÇORBAMIZI BOŞALTINIZ....YIKAYIP AYIKLADIĞINIZ BİR KAÇ TUTAM MAYDONOZU İRİ İRİ KIYARAK ÇORBAMIZIN ÜZERİNE SERPİŞTİRİNİZ...ÇORBAMIZ SERVİSE HAZIR.