



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ UN ÇORBASI

120 gr (1 su bardağı) un
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
120 gr domates salçası
1 litre (5 su bardağı) kaynak et suyu
1 su bardağı süt
2 yumurtanın sarısı
3 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek ince uzun şeritler halinde doğranmış)
1 çay kaşığı tuz

Tereyağı orta boy bir tencereye koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca unu ekleyip, 1-2 dakika kavurunuz. Salçayı katıp, 1-2 dakika daha kavurunuz. Et suyunu ekleyip 15-20 dakika, ağır ateşte pişiriniz. Bu arada, orta boy bir kasede süt ve yumurta sarılarını bir çatalla ya da bir yumurta teliyle iyice çırpınız. Süt - yumurta sarısı karışımını sürekli karıştırarak çorbaya ekleyiniz. 1-2 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız. Çorbayı bir tel süzgeçten ısıtılmış bir servis kasesine süzüp (süzgeçte kalan posaları atınız), ince doğranmış domatesleri ve tuzu katarak, servis ediniz.