



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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.