



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATESLİ UN ÇORBASI

8 bardak et suyu (Kemik suyu da olabilir)  
100 gr. un (2 fincan)  
100 gr. yağ (1 küçük paket)  
6-8 adet domates (700-750 gram) veya (150 gr.) 1,5 fincan domates salçası  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı tuz  
2 dilim ekmek  
1 fincan çiçek yağı

Bir tencereye yağ ve un koyarak 5 dakika kadar kavrulur. Sonra buna et veya kemik suyu, kaynar suya batırılıp iyice ve tamamen soyulup çekirdekleri de temizlendikten sonra püre haline gelene kadar haşlanmış domates veya salca ile bir tatlı kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağı kapatılıp 15-20 dakika kadar pişirilir. Bir sahanda kızdırılan yağın içine iri zar taneleri gibi doğranmış ekmek konarak nar gibi kızartılır ve alınacağına yakın arzu edilirse kırmızı biber konup, kızgın kızgın çorbaya ilâve edilerek servis yapılır.

