



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜNEŞ ÇORBASI

1 kilo domates  
2 su bardağı ılık su  
1 paket toz tavuk bulyon veya 1 tablet tavuk bulyon  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı un  
2 adet yumurta sarısı  
Tuz  
2 su bardağı süt  
Yarım demet maydanoz veya 5 adet kereviz sapı

Domatesleri iri parçalar halinde doğrayın. Kendi suyuyla 10 dakika kadar pişirin. Kabuklarını sıyırın. Robotta püre haline getirin. Tavuk bulyonu ılık suda eritin. Salçayı püre domateste ezip bulyonlu suya ilave edin. Yağda unu pembeleştirin. Domates suyunu yavaş yavaş una yedirin. Tekrar ateşe koyup karıştırarak 15 dakika kaynatın. Yumurta sarısıyla sütü çirpin. Kaynayan karışıma yavaş yavaş ilave edin. Bir taşım daha kaynatıp maydanoz veya kereviz yapraklarını üzerine serpin. Servis yapın.