



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI (İTALYA)

2000 gram et suyu (8 bardak)
180 gram makarna
500 gram domates (4 büyükçe)
100 gram rende gravyer ya da 100 gram kaşar peyniri (1 bardak)
150 gram soğan (2 orta)
50 gram margarin (2 1/2 çorba kaşığı)
Tuz
60 gram un (1 1/4 kahve fincanı)

1 Bir tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar ölünceye kadar kavurmalı, sonra buna kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyükçe domates ile bir tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesler eriyip de salça haline gelinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmelidir.

2 Sonra soğanlı domateslere bir bir çeyrek kahve fincanı da un ilâve ettikten sonra domatesleri 2 dakika daha pişirmeli, sonra da bunlara önceden hazırlanmış 8 bardak et suyu ile kaynar tuzlu suya atarak on dakika haşlanmış ve süzölmüş 180 gram da makarna ilâve ederek, makarnalar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirmeli ve kâseye alarak, yanında 1 bardak rende gravyer ya da kaşar peyniri olduğu halde servis yapılmalıdır.

[ML® Kolay Domates Çorbası için tıklayın](#)
