



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULÜ DOMATES ÇORBASI

3 adet domates
1 çorba kasesi boncuk makarna
1 adet soğan
6 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
Yeteri kadar tuz
Bir miktar rendlenmiş kaşar peyniri (üzeri için)

Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Makarnayı tuzlu suda 10 dakika haşlayıp süzün. Soğanı kiyın, margarin tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Domatesleri ilave edip kavurun. Unu ekleyip sürekli karıştırarak sos haline getirin. Et suyunu ilave edip kaynatın. Makarnayı ekleyip 10 dakika kadar pişirin. Çorbayı kaselere paylaştırıp üzerine kaşar peyniri serpin. Sıcak olarak servis yapın.