



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULÜ DOMATES ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 6 Su Bardağı et suyu
- 1 Adet soğan
- 3 Adet Domates
- 1 Tutam tuz
- 1 Çay Bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Kase boncuk makarna
- 2 Çorba Kaşığı un

Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Makarnayı tuzlu suda 10 dakika haşlayıp süzün. Soğanı kıyın. Margarinı 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.
