



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY DOMATES ÇORBASI

2 adet iri olgun domates  
4 su bardağı et suyu  
1.5 kahve fincanı un  
1/2 çorba kaşığı tereyağı

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. Tencereye yağı koyun, eriyince küçük doğranmış domatesleri ekleyin, salça haline gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Unu ekleyip iki dakika daha pişirin. Ilık et suyunu ilave edin ve yarım saat kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp süzgeçten geçirin.

---