



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY DOMATES ÇORBASI

4 bardak su
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı margarin
4 dilim kızarmış tost ekmeği
tuz.

3 bardak suyu bir tencereye koyup biraz ısıtın. Bir bardak su ile çukur bir kasenin içinde unu eritin. Sonra unlu suya domates salçasını da katıp eritin. Bu karışımı ısınmakta olan suya ilave ederken, devamlı karıştırın. Kaynamaya başlayınca margarin ve tuzu ilave edin. Kaynadıktan sonra ateşi kısarak 15 dakika pişirin. Kaselere koyduktan sonra, üzerine küçük parçalara bölünmüş kızarmış ekmeği koyup hemen servis yapın.

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

[ML® Kolay Domates Çorbası \(görsel\)](#)