



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY DOMATES ÇORBASI

Elif Korkmazel

1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı margarin  
1 paket domates püresi  
4 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
2-3 dilim ekme

Unu, margarinle birlikte kavurun. Kavurma işlemi devam ederken üzerine domates püresiyle karıştırılmış normal suyu ekleyerek yavaş yavaş karıştırın. Bir-iki taşım kaynatıktan sonra ocağın altını kapatıp tuzu ve karabiberi ekleyin. Ekmekleri küp küp doğrayıp kızartın, çorbanın üzerine koyarak servis yapın.