



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY USULÜ DOMATES ÇORBASI

1250 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2+1/2 su bardağı tavuk suyu
1/2 kg dermason fasulyesi (haşlanmış ve suyu süzölmüş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Büyük bir tencerede zeytinyağı orta ateşte ısıtınız. Soğan ve sarımsağı ekleyip devamlı karıştırarak 5-6 dakika kızartınız. Domates, defne yaprağı, kekik, tuz ve biberi ekleyerek, iyice karıştırıp ateşi kısınız. Devamlı karıştırarak 20 dakika, domatesli karışım iyice kalınlaşana kadar pişiriniz. Tencereye tavuk suyunu koyup kapağını kapatınız ve çorbayı 15 dakika iyice kalınlaşana kadar kaynatınız. Haşlanmış fasulyeleri ekleyerek, fasulyeler ısınana kadar ateşte bekletiniz. Tencereyi ateşten alıp çorbayı sıcak bir çorba kasesine yada tek kişilik kaselere doldurup, üstüne maydanoz serperek servis ediniz.

Not: Köy usulü domates çorbası tereyağı ve peynirle birlikte servis edilir.