



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ DOMATES ÇORBASI

Nuh'un Ankara Makarnası Kuskus

1 Kg Orta Boy Domates

1 Adet Soğan

1 Diş Sarımsak

1 Lt Kaynamış Su

1 Fincan Lor Peyniri

1 Çorba Kaşığı Un

1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kekik

Tarifimize 6 adet domatesimizi 8 parçaya bölerek başlıyoruz.

Yağlı kağıtla kapladığımız borcamımıza domatesleri yerleştiriyoruz.

Domateslerimizin üzerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekik ilave ediyoruz.

Domateslerimizi fırınımıza alıyoruz ve 180 derecede yaklaşık 15 dakika kadar pişiriyoruz.

Soğanımızı ve sarımsağımızı küçük parçalar halinde doğruyoruz.

Tenceremizin altını açarak 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekliyoruz.

Yağımız ısınınca soğan ve sarımsağı tencereye ekleyip soteliyoruz.

Kızaran domateslerimizi fırından çıkarıyoruz.

Sotelenen soğan ve sarımsağımızın üzerine unumuzu ekliyoruz ve unun çiğ kokusu çıkana kadar kavuruyoruz.

Üzerine domateslerimizi ve salçamızı ekliyoruz.

Tenceremize biraz su ilave ederek pürüzsüz bir kıvam alana kadar yaklaşık 1 dakika blendırda çekiyoruz.

Suyumuzun kalanını da çorbamıza ekleyerek kaynayana kadar karıştırıyoruz.

Yaklaşık bir çorba kaşığı kuskus ilave ediyoruz ve 1 dakika kadar pişiriyoruz.

Eğer kıvamı yoğunlaştıysa damak tadınıza göre su ilave edebilirsiniz.

Çorbamıza tuz ilave ediyoruz ve kaynatıyoruz.

Çorbamızı lor peyniri ve fesleğen ile servis edebilirsiniz.

