



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZ DOMATES ÇORBASI

1 kg. domates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
4 su bardağı su
1 tutam reyhan
Su
Tuz
Üstü için:
Kaşar peyniri

Domatesleri, kabuklarıyla fırında közleyin. Soğanı doğrayıp yağda iki dakika kavurun. Üzerine un serpip karıştırdıktan sonra et suyunu ve suyu da ekleyip kaynatın. Közlenmiş domateslerin kabuklarını soyun, blender'dan geçirip çorbaya ekleyin. Çorbayı, tekrar blender'dan geçirdikten sonra 10 dakika daha kaynatın. Üzerine bir tutam reyhanı ilave edin. Rendelenmiş kaşar peyniriyle servis yapın.