



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI DOMATES ÇORBASI

2 çorba kaşığı dolusu margarin veya tereyağı
2 kahve fincanı un (60 gr.)
6 çorba kaşığı dolusu domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
12 bardak et suyu veya su (2.5 litre)
İnce dilimlenmiş 1 küçük soğan
Çok az kereviz

Bir tencereye yağı koyup hafif kızdırınız. Kerevizi ilave ediniz. Bir dakika daha karıştırarak kavurduktan sonra domates salçasını ilave edip bir dakika daha kavurunuz. Sonra et suyunu ve tuzunu ilave edip ağır ateşte kaynatarak yirmi dakika pişirip servis edebilirsiniz.