



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU DOMATES ÇORBASI

Aile Dostu Dergisi

15- 20 tane domates kurusu  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 diş sarımsak  
Tuz  
yeteri kadar su

Öncelikle, domateslerin üzerine çıkana kadar kaynar su ekleyip, iyice haşlayın ve blender'dan geçirin; Tencereye tereyağı ve zeytinyağını koyup, eritin. Unu ilave edip, hafifçe kavurun, iki bardak soğuk su koyup, kaynayana kadar hızlıca karıştırın ki topaklaşmasın. Domates püresini, suyuyla beraber ilave edin. Sarımsağı soyup, ezin ve onu da ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra 3-4 dakika daha kaynatmaya devam edin. Çorbanın kıvamı koyuysa, sıcak su ekleyerek açın. Arzuya göre kızartılmış ekmele eşliğinde servis edin.