



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI DOMATES ÇORBASI

- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Orta Boy Kuru Soğan
- 4 Diş Sarımsak
- 3 Su Bardağı kabuksuz, çekirdeksiz, doğranmış domates
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 3 Su Bardağı tavuk veya balık suyu
- 3 Su Bardağı Su
- 1 Adet küp şeker
- 3/4 Su Bardağı makarna
- 2 Çorba Kaşığı Kiyılmış Maydanoz
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Soğanı diş diş doğrayalım. Yağı ve soğanları tencereye alıp soğanlar saydamlaşınca kadar kavuralım. Sarımsakların kabuklarını soyup soğanlarla aynı boyda keselim, tencereye ekleyip karıştırarak 1 dakika daha kavuralım. Kabukları, sapları, çekirdekleri temizlenmiş, küp doğranmış domatesleri ve tuzu ekleyip arada karıştırarak domatesler iyice ezilene dek pişirelim.

Tenceredeki domates püresine unu ekleyip 1 dakika kavuralım. Sıcak olan tavuk veya balık suyunu ve suyu tencereye boca edelim. Küp şekeri de ekleyelim; bu domatesin ekşi tadını yumuşatacaktır. Karıştırıp bir taşım kaynatalım. Karabiberi ilave edelim. Makarnaları atıp üretici firmanın önerdiği aldante pişirme süresince pişirip tencereyi ocaktan alalım.

Kiyılmış maydanozları ekleyip karıştıralım. Makarnalı domatesi çorbasını servis kaselerine paylaşalım. Rendelenmiş kaşar peyniriyle servise sunalım.

