



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU DEREOTLU DOMATES ÇORBASI

2 adet soğan (doğranmış)
25 g (1/2 çorba kaşığı) tereyağı
50 g (2 çorba kaşığı) domates salçası
1 diş dövülmüş sarımsak
1 çorba kaşığı maydanoz ve dereotu karışımı
Tuz
Karabiber
2 havuç (dilimlenmiş)
1,5 litre su

Doğranmış soğanları kapaksız olarak tencerede altın sarısı olana kadar, 2 dakika sote edin. Domates salçasını, sarımsağı, maydanozu, dereotunu, ve ince ince dilimlenmiş havuçları ekleyin. Tencereye 1,5 litre su doldurun ve basıncını ayarlayarak 10 dakika pişirin. Buharı yavaş yavaş serbest bırakın. 2 çorba kaşığı mısır unu ve biraz suyla bir karışım yapın ve bunu tenceredeki çorbaya ekleyerek koyulaşmasını sağlayın.