



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MELEK SAÇLI DOMATES ÇORBASI

Necip Usta

2 çorba kaşığı dolusu yağ
6 çorba kaşığı dolusu domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
2 kahve fincanı un
12 su bardağı et suyu (2,5 litre)
150 gram tel şehriye
250 gram doğranmış sebze karışımı (havuç, patates, pırasanın beyazı)

- 1) Bir tencereye yağı koyup hafif kızdırınız. Önce tel şehriyeyi sonra sebzeleri ilâve edip, 2 dakika kavurup, unu ilâve ediniz.
- 2) 1 dakika daha karıştırarak kavurduktan sonra domates salçasını ilâve edip 1 dakika daha kavurunuz.
- 3) Sonra et suyunu ve tuzunu ilâve edip ağır ateşte kaynatarak 20 dakika pişirip süzdürünüz, servis yapınız.