



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜRDÜM ERİKLİ DOMATES ÇORBASI

Malzeme:

- 1 adet domates
- 2 adet kuşkonmaz
- 1 adet kereviz
- 1 adet soğan
- 3 adet kurutulmuş mürdüm eriği
- 1 çorba kaşığı tane mısır
- 2 adet kiraz domates
- 4 su bardağı su
- deniz tuzu, karabiber
- 1 dilim kızarmış tost ekmeği

Kabuğu soyulmuş domates, soğan, kereviz ile kuşkonmazı temiz bir tülbende sarın ve derin bir tencereye 5 bardak su ekleyerek içine yerleştirin. Su kaynadıktan sonra orta ateşte 30 dakika kadar kaynatın. Tülbendi çıkarın ve kurutulmuş mürdüm erikleri, tane mısır ve dilimlemiş kiraz domatesleri ekleyip bir taşım daha kaynatın. Deniz tuzu ve karabiber ile tatlandırın. İsteğe göre kızarmış tost ekmeği ile servis yapın.