



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ DOMATES ÇORBASI

<https://www.sok.com.tr/>

- 1 küçük kuru soğan
- 1 küçük kereviz
- 1 küçük havuç
- 3 domates
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı un
- 25 gr sıvıyağ

Sebzeleri soyup yıkayın ve hepsini bir doğrama tahta üzerinde küçük küpler halinde keserek doğrayın. Bir çorba tenceresine sıvıyağı koyup önce soğanı ilave edin. 1-2 dakika kadar soğanı sote edip küp doğranmış sebzeleri ekleyin. Arada bir karıştırarak soteleyin. Unu serpererek üzerlerine ilave edin ve bir süre daha karıştırın. Bir bardak ılık su ile salçayı sulandırıp karıştırın ve tencereye ilave edin. Kalan 4 bardak ılık suyu ilave edip tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte 20 dakika kadar pişirin. Arada bir taşmaması için kontrol edin, ateşiniz hızlı gelirse kısın.

Sebzeler yumuşadıktan sonra derseniz altına geniş tencere koyarak çorbayı kevgirden geçirerek süzün, derseniz el blenderı ile ezerek süzme çorba kıvamına getirin. Bir iki taşım daha kaynatıp kaselere boşaltın. Üzerlerine bir tutam rendelenmiş kaşar peyniri ilave ederek sıcak olarak servis yapın.

