



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI DOMATES ÇORBASI

4 adet domates
1 adet patates
6 adet soğan
1 adet kırmızı soğan
2 adet taze soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
6 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Domatesleri ve patatesi soyup küp küp doğrayın. Soğanları temizleyip irice doğrayın. Kıyılmış soğanlarla patatesleri zeytinyağında, yumuşayıp renk değiştirene kadar soteleyin. Üzerine domates, sirke ve et suyunu ekleyin. Kaynamaya başladıktan 20 dakika sonra ocaktan alın. Tuz ve karabiber ekleyip blender'dan geçirin.