



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI DOMATES ÇORBASI

4 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
3 diş sarımsak
Yarım demet taze soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencereye tereyağını ekleyip eritin ve domatesleri ekleyip kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatın. Servis yapılacağı zaman, ince doğranmış taze soğanı, zeytinyağını da 3 dakika kavurup çorbanın üzerine ekleyin. Sıcak olarak servis yapılır.