



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

Malzemesi:

3 adet olgun domates

2 adet soğan

1/2 adet havuç

1 diş sarımsak

1 yumurta

1/4 su bardağı süt

tuz

2 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı margarin

4 bardak et suyu

2 çorba kaşığı un

Hazırlanışı:

Margarini tencerede kızdırın. Küçük parçalar halinde kestiğiniz havucu bu yağda hafifçe kavurun. Sonra unu ilave edip, 2 dakika karıştırarak kavurun. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küçük parçalar halinde kesip havuca ilave edin. 5 dakika daha kısık ateşte kavurun. Sonra bütün malzemeyi tencereye ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak, kısık ateşte 30 dakika pişirin. Çorbayı kaselere boşalttıktan sonra, üzerlerine küçük parçalar halinde kesilmiş domatesler koyup, servis yapın.

[ML® Kolay Domates Çorbası için tıklayın](#)