



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARMALI DOMATES ÇORBASI

4 adet iri ve olgun domates
2 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
1 dolu çorba kaşığı un
2 su bardağı aşurelik yarma
8 su bardağı su
Tuz

Yarma iyice yıkanır, düdüklüde haşlanır. Diğer tarafta domatesler rendelenir, bir tencereye aktarılır. Üzerine ince kıyılmış soğan ve sivri biber konur. Orta ateşte salçamsı bir kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan 3 dakika önce un ve tuz eklenir. Daha sonra robottan geçirilir. Domatesli karışım, yarma ve su bir tencerede birleştirilir. Sürekli karıştırarak kaynatılır. Sıcak servise sunulur.