



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YEŞİL DOMATES ÇORBASI

Ayşe Tüter

1 kg. yeşil domates  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
3 su bardağı et suyu  
Tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı fesleğen

Domatesleri iri parçalar halinde doğrayıp yarım su bardağı su ile 10 dk. pişirin. Süzgeçten geçirip tencereye yağ ve un koyup kavurun. Etsuyu ilave edip kaynatın. Domatesleri ilave edin, tuzu, biberi, fesleğeni koyun. 10 dk. daha pişirin. Tulum peyniri ve kızarmış ekmek ile servis yapın.