



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL DOMATES ÇORBASI

Yeşil domates (6 adet orta boy, 600 gram)
Kuru soğan (1 adet orta boy)
Maydanoz (3-4 dal doğranmış)
Kereviz sapı (3-4 dal doğranmış)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Havuç (1 adet orta boy)
Margarin ya da tereyağı (3 çorba kaşığı)
Tulum peyniri (3 çorba kaşığı)
Un (3 çorba kaşığı)
Soğuk su (7 su bardağı)

Margarin ya da tereyağınızın yarısını (1,5 çorba kaşığı) tencereye koyarak ve yanmamasına dikkat ederek eritin. İnce doğradığınız orta boy bir adet soğanı, ince dilim şeklinde doğradığınız bir adet orta boy havucu, doğranmış 3-4 dal maydanoz ve gene doğranmış 3-4 dal kereviz sapını yağa koyarak güzelce kavurun. 1-2 dakika kavurma işleminden sonra yeşil domatesleri ince ince doğranmış olarak tencereye koyun ve kavurmaya yaklaşık 10 dakika devam edin. Domatesler erimeye başlayınca 7 bardak su ekleyin. Su kaynadıktan sonra karıştırarak tüm malzemenizin püre haline gelmesini sağlayana kadar kaynatmaya devam edin. Pürenizi bir başka kaba tel süzgeç yardımı ile süzdürün. Böylece posanın ana malzemeden ayrılmasını sağlamış olursunuz. Pürenizi bekletirken geri kalan yağınızı miyane hazırlamak için tencereye koyup yağı kızdırın. Üzerine unu ekleyerek kavurun. Kavurma işleminizden sonra kabınıza pürenizi ekleyerek bir sür sürekli karıştırın ve karışımın tamamen özleşmesini sağlayın. Kaynamaya başlayınca tuz ve karabiberi ekleyin. Çorbanız servise hazır. Servis yaparken çorbanızı servis tabaklarına aldıktan sonra üzerine yarım çorba kaşığı tulum peynirini dilerseniz top şeklinde dilerseniz serpererek eklemeyi unutmayın. İsteğinize göre ince yeşil soğan dallarından da serpiştirerek süsleme yapabilirsiniz.

Not: Seçeceğiniz domateslerin olgun ama kızarmamış olmasına özen gösterin. Püreyi oluştururken mikser kullanmanız önerilir. Hem daha kolay yapmış olur hem de daha fazla malzemeden faydalanmış olursunuz.