



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

DOMATES ÇORBASI



- 8 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 8 Çorba kaşığı un
- 3 Adet olgun domates
- 3 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 1 Adet yeşil sivri biber
- 2 Su bardağı süt
- 9 Su bardağı et suyu
- 3 tatlı kaşığı tuz

- # Un sıvı yağla birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur.
- # Üzerine ince doğranmış soğan ve biber eklenip, soğan şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Rendelenmiş domates ve domates salçası da eklenerek 5 dakika daha pişirilir.
- # En son süt ve et suyu üzerine konur, tuz eklenir ve bir taşım kaynatılır.
- # Pişmiş çorba bir süzgeçten geçirilerek pürüzsüz olması sağlanır.
- # Süzildikten sonra biraz daha ateşte tutulur ve sıcak servis yapılır.

Not: Bu çorbanın aslında biber ve soğan katkısı yoktur. Lezzet vermesi için bu sebzeler kullanılmıştır.