



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

## İTALYAN USULÜ DOMATES ÇORBASI



- 4 Adet iri domates
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Su bardağı arpa şehriye
- 1 Çorba kaşığı un
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 7 Su bardağı su ya da etsuyu
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için;
- 1 Su bardağı rende kaşar

- # Kuru soğan yemeklik olarak çok ince doğranır, sıvıyağda şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine kabuğu soyulmuş, kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış domates eklenir. Domates, salça görüntüsü alana kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir.
- # Pişen domates, soğan karışımı fazla sıkı olmayan bir süzgeçten geçirilir, tekrar tencereye konur.
- # Karışıma 1 çorba kaşığı un eklenir, kokusu gidene kadar 4-5 dakika kavrulur.
- # Bu arada başka bir tencerede arpa şehriye yeteri kadar suda şeklini kaybetmeyecek şekilde haşlanır.
- # Un kokusu gidince, domatesli karışıma 7 su bardağı su ya da etsuyu eklenir.
- # Çorba kaynamaya başlayınca diğer tencerede haşlanmış şehriye eklenir, tuz katılır, 10 dakika daha kısık ateşte pişirilir, ocaktan alınır.
- # Çorba sıcak olarak servis kaselerine konur, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.

**Not:** İtalyan usulü domates çorbasının orijinal tarifinde, arpa şehriye yerine kırılmış makarna kullanılır.