Domates çorbası (Şafak çorbası)

Tarifin tamamı

Malzemeler

492 g	Domates 4 adet
1 kg	Su 5 su bardağı
52,8 g	Buğday unu ½ su bardağı
14,2 g	Margarin 1 yemek kaşığı
13,8 g	Ayçiçek yağı 1 yemek kaşığı
206 g	Süt 1 su bardağı
17 g	Yumurta sarısı 1 adet
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tencerede margarini eritin, sıvı yağı ekleyin.
2. Unu azar azar serpip karıştırarak sararana dek kavurun.
3. Rendelenmiş domatesleri ekleyin, una iyice karışana dek karıştırın.
4. Suyu ve tuzu ilave edin, ocağı kısıp çorba koyulaşana dek karıştırarak kaynatın.
5. Sütle yumurta sarısını çırpın; kaynayan çorbaya azar azar katıp hızla karıştırın.
6. 1-2 taşım kaynatıp ocaktan alın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Çorbalar (2011)
tatname.com/tr/tarif/domates-corbasi-safak-megep-corbalar