



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ DOMATES ÇORBASI

Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı domates suyu
- 2 su bardağı süt
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Derin bir tencerede 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine unu ilave edip unun kokusu çıkana kadar pişirin.
2. Unun kokusu çıktıktan sonra içine salçayı ilave edip salçayla birlikte pişirin.
3. Daha sonra içine suyu, sütü, domates suyunu, şekerini tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım pişirin.
4. Çorbayı ateşten indirmeden önce içine ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi ilave edip iyice karıştırın. Bir taşım pişirip sıcak olarak servis edin. (Çorbayı fazla kaynatırsanız kesilebilir.)

[ML® Domates Çorbası için tıklayın](#)