



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

Ebru Omurcalı

3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı domates salçası
2 adet domates
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı krema
4 su bardağı su

Tereyağında unu kavurun. Salçayı koyun ve 3-4 dakika kavurun. Küp doğranmış, kabukları soyulmuş domatesleri ve tuzu koyun, soteleyin. 4 su bardağı su koyun ve karıştırarak kaynatın. Domatesler iyice pişince, tuz karabiber, sütü ekleyin, el blenderi ile pürüzsüz bir kıvama getirin. Servis yaparken, her porsiyon için 1 çorba kaşığı krema koyun, kaşar peyniri serpin.