DOMATES ÇORBASI

3 yemek kasigi domates salçası
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4-5 su bardağı su (eğer varsa et ya da tavuk suyu daha lezzetli olur)
1 su bardağı süt

Unu yağda hafifce kavurun.Salçayı ilave edip biraz daha kavurun.1-2 bardak suyu yavas yavas karistirarak ekleyin.Sonra 1 bardak sütü ve koyuluğunu isteginize gore ayarlayacak kadar sicak suyu ilave edin. 5-10 dakika daha kısık ateşte pişirip tuzunu ilave ettikten sonra ocaktan alin.Rendelenmiş kaşar peyniri eşliğinde servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:73901 • adı:Domates Çorbası • gönderen:Mehmet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:35