



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

5 adet domates
5 su bardağı su
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı kaşar peynir

Yağı un ile hafif ateşte çevirip üzerine azar azar süt ilave edin. Pürtüksüz bir bulamaç olmalıdır. Daha önceden rendelediğiniz domatesleri ilave edip karıştırmaya devam edin. 5 bardak suyu da ekleyip çorba hafifçe koyulaşana kadar çevirmeye devam edin. 5 dakika kadar kaynatıp kapatın. Eğer pürüklü ise ılınca tencerenizin içinde el mixerini 1-2 defa çevirin. Sıcakken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri gezdirin.