



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4 Kişilik Malzemeler

5 su bardağı su (bir bardağı et veya tavuk suyu olabilir)

1 çay bardağı un

1 çorba kaşığı tepeleme salça

1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 kibrit kutusu büyüklüğünde kaşar peyniri rendesi

Hazırlanışı

Yağı tencereye koy, hafif ateşte erit, unu ilave et, beş dakika kavur, salçayı ilave et, bir dakika daha kavur, beş bardak suyu yavaş yavaş çırpma teli ile karıştırarak ilave et, pütürlü olmaması için sonra hızlı karıştır. Bir taşım yüksek ateşte kaynat, sonra 10 dakika kısıkta pişir. Servis yaparken, kırmızı toz biber, karabiber ve kaşar rendesini ilave et.