



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

<https://gurmekibris.com>

3 su bardağı domates suyu
4 yemek kaşığı sıvı margarin
3 su bardağı Et suyu
1 yarım su bardağı Süt
2 yemek kaşığı Un
1 tatlı kaşığı Kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Garnitür
3 4 yemek kaşığı Krema

Sıvı margarini derin bir tencere içine koyup kızdıralım.
Unu ekleyip, kokusu gidene kadar kavuralım.
Et suyunu ve domates suyunu ekleyip iyice karıştıralım
Sütü, tuzu, kırmızı biberi ve karabiberi ekleyip tatlandırılalım.
Bir taşım kaynattıktan sonra sıcak olarak servis edebiliriz.
Servis etmeden önce, kremayı bir kase içinde karıştırıp, domates çorbasının üzerine gezdirelim.

