



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI DOMATES ÇORBASI

2 su bardağı tavuk suyu
4 Su bardağı su
2 Büyük boy soğan
3 Adet büyük domates
1 Yemek kaşığı domates salçası
1/2 Su bardağı krema
2 Diş sarımsak
2 Yemek kaşığı margarin
100 gr kaşar peyniri rendesi
Tuz

Tenceremize yağımızı, küp doğranmış soğanları ve dövülmüş sarımsakları da ilave edip kavurun. Domates salçasını da katıp 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Daha sonra su ve tavuk suyunu püre haline getirdiğiniz domateslerle karıştırıp 10 dakika daha pişirin. İçine krema, tuz ilave edip 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirip servis yapın.