



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

3-4 su bardağı su yada et suyu
3 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı margarin ya da 3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt (varsa)
Tuz

Yağ, bir tencereye koyulup bir iki dakika kavrulur. Domates salçası, varsa süt katılıp bir dakika karıştırılır. Su veya et suyu karıştırılarak ilave edilir. Tuzu atılıp karıştırılarak un kokusu gidinceye kadar beş on dakika pişirilir. İstenilen koyulukta değilse, su ilave edilebilir. Kızarmış ekmek garnitürü veya çok az sert beyaz peynir yada kaşar peyniri rendesi serpilerek servis yapılır.

