



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL DOMATES ÇORBASI (KIBRIS)

25 gr tereyağı
4 adet orta boy yeşil domates
3 su bardağı et suyu
2 kaşık un
2 kaşık kuru nane

Domatesler rendelenerek tencereye gerekli kişi adetine göre su konulur ve bu et suyu konulup ocak ta yeşil domatesler yumuşayana kadar kaynatılır ayrı bir tavada tereyağı eritilir içine iki kaşık un konulup kavrulur bir tutam kuru nanede atılarak kavrulur ve domateslerin kaynadığı tencereye dökülerek bunlara mikser tutulur tamamen eriyip karışması sağlanır gerekli pişme kıvamına gelince servise hazır olur.

