



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYALI KREMALI DOMATES ÇORBASI

1 paket Tukaş Kremalı Domates Çorbası

3 su bardağı su

2 su bardağı süt

1 su bardağı süzölmüş Tukaş Bamyası

Üzeri için:

3-4 çorba kaşığı krema

2-3 yaprak nane

Su, süt ve kremalı domates çorbasını bir tencereye alın.

Sütün kesilmemesi için orta hararetli ateşte devamlı karıştırarak kaynatın.

Kaynamaya başladıktan sonra içine bamyaları ekleyin.

10 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra çorba kasesine alın.

Üzerine krema gezdirip nane yaprağıyla süsleyin.

Sıcak olarak servis yapın.