



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT DOMATES ÇORBASI

2-3 adet domates
200 ml krema
1 kaşık karışık baharat
5 su bardağı su

Domatesler yumuşayınca kadar sıcak suda bekletilir ve yumuşadıktan sonra soyulup, rendelenir. Tencereye konarak üzerine baharatlar ve sonra su eklenerek pişirmeye başlanır. Bir müddet sonra krema eklenerek bir süre daha pişirilir. Çorbamız hazır.