



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMENLİ DOMATES ÇORBASI

6 adet domates
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 dolu çorba kaşığı pastırma çemeni
1 su bardağı süt
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Domatesler rendelenir ve süzgeçten geçirilir. Un ve tereyağı pembeleştirilir. Rende domates, şeker ve tuz eklenir, karıştırarak 10 dakika pişirilir. Ocaktan alınır, soğutulur. Sonra çemen, süt, su katılır. Tekrar ateşe konur. Birlikte bir taşım pişirilir.