



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DEREOTLU DOMATESLİ ÇORBASI

3 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 ay bardağı süt
5 su bardağı su
Yarım demet dereotu

Rendelenmiş domates ve tereyağını 5 dakika pişirip üzerine unu serpin, çırpıcıyla çırparak sütü ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. Yaklaşık 10 dakika kadar kaynatın. Gerekirse su ekleyip domates çorbasının güzelce pişmesini sağlayın. Servis yapmadan önce de kıyılmış dereotlarını içine alıp sıcak olarak ikram edin.