



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

5 orta boy domates
2 çorba kaşığı tepeleme un
2 çorba kaşığı margarin veya tereyağı
4 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 adet tavuk veya et bulyon
Tuz
Karabiber
Fesleğen
2 çorba kaşığı kaşar

Tencerede yağ eritilir. Un eklenerek hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Rendelenmiş domates, su ve bulyon eklenip kaynayana kadar karıştırılır. Ocaktan alınıp blendırdan geçirilir ve tencereye tekrar boşaltılır. Süt eklenip kaynatılır. Tuz, biber ve fesleğen eklenir. Sıcak halde iken kaselere boşaltılır. Üzerlerine kaşar rendesi serpilip kızartılmış ekmek parçaları ile servis yapılır.