



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAZ DOMATESLERİYLE ÇORBA

5 adet büyük boy yaz domatesleri  
2 çorba kaşığı tereyağı  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 adet kırmızı dolmalık biber  
3 çorba kaşığı çiğ krema  
8 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle domatesleri ve biberleri bir tavada közleyip lezzetlendirin. Daha sonra da kabuklarını ezip tencereye koyun. Üzerine de biberleri ekleyip tereyağı ilave ederek 5 dakika kadar pişirin. Daha sonra da üzerine suyu ilave ederek 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Koyulaşacaktır ve servis yaparken de üzerine çiğ krema ekleyip ikram edin.