



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4 su bardağı et suyu veya su
1 yemek kaşığı Tukaş domates Salçası
1 su bardağı Tukaş Domates Rendesi
2 çorba kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
Tuz

Tencerede yağı eritip unu ilave ederek hafifçe sararana kadar kavurun. İçine ılık sütü ve suyu azar azar ilave edin. Unun topaklanmaması için devamlı karıştırın. 1 yemek kaşığı Tukaş salçayı biraz ılık suda eritin. Çorbaya Tukaş domates rendesini ve salçayı ekleyip 15 dakika pişirin. Tuzu ayarlayıp kâselere alın. Çorbanın üstünü yağda kızartılmış küçük ekmek parçalarıyla veya rendelenmiş kaşarla süsleyip servis edin.

