



DOMATES ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

4 adet iri domates
4 adet sarımsak
4 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Kaşar peyniri
1 adet bulyon
Tuz

1. Domateslerin alt kısımlarına artı şeklinde çizik atın, tepesini bıçak yardımıyla oyun ve içersine sarımsakları yerleştirin.
2. Domatesleri soyup rendeleyin yada rondodan geçirin.
3. Margarin ve unu kısık ateşte kavurun, un kokusunu verdikten sonra dilerseñiz 1-2 yemek kaşığı salça ekleyin.
4. Kavurduğunuz unun üzerine rendelediğiniz domatesleri ekleyin ve 2-3 dakika orta ateşte karıştırarak pişirin.
5. Domateslerin üzerine 1 su bardağı sütü ve 4 bardağı suyu ilave edin.
6. Çorba kaynayınca kadar karıştırarak pişirin.
7. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha pişirip ocağı kapatın.
8. Sıcak servis yapın.

