



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

7-8 adet domates
1 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım fincan sıvıyağ
1 bardak süt
7-8 bardak su
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri
Kuru nane

Tereyağı ve sıvıyağ tencereye alınır, un ilave edilip kavrulur.

Un pembeleşince salça eklenir, rendelenmiş domatesler de ilave edilerek beraberce kavrulur.

Üzerine kıvamı ayarlanana kadar su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.

Çorba blendırdan geçirilir, 1 bardak süt kaynayan çorbaya ilave edilir, birkaç taşım daha kaynatılarak ateşten alınır.

Çorba servis kasesine alınır, ortasına rendelenmiş kaşar peyniri konur, çevresine nane serpiştirilir.

