



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

Songül Kaya

3 adet orta boy domates
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı un
2-3 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı pul biber
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı şeker
1 yemek kaşığı süt

Domateslerimizi rendeleyip hazırlıyoruz. Sıvı yağ ve unu tencereye alıp biraz kavuruyoruz. Salçayı ekleyip azıcık kavurup domates, pul biber, tuz ve şekeri ekliyoruz. Undan dolayı dibe yapışma olabilir, biraz su ekleyip domates pişene kadar kaynatıyoruz. Sıcak suyu da ekleyip 10 dakika kaynatıyoruz. En son blendırdan geçirip sütü ekliyoruz. İsteğe bağlı üzerine kaşar rendesi serpiyoruz.

