



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 kutu domates püresi

1 bardak süt

1 bardak su

Bir tutam karabiber

Üzeri için:

Bir tutam kıyılmış roka ya da fesleğen

1 dilim çavdar ekmeği

1 dilim çedar peynir

Bir kutu domates püresine, süt ile suyu ilave edip pişirin. Normal yağlı süt kullanıldığı için yağ ilave etmeye gerek kalmıyor. Yine tuz ilave etmek de gerekmiyor. Bir-iki taşım kaynattıktan sonra üzerine karabiber serpin ve ocaktan alın. Kaseye koyduktan sonra üzerine kıyılmış roka veya taze fesleğenleri serpin. Ekmeğin üzerine çedar peyniri koyun, fırının ızgarasında peynir eriyene kadar kızartın. Bir bıçak yardımı ile küçük küplere böldükten sonra çorbanın üstüne koyup servis yapın.

