



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

4-5 adet olgun domates
1 tatlı kaşığı salça (isteğe göre)
2 yemek kaşığı un
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
4-5 su bardağı et suyu ya da su (sıcak)
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Tereyağı ve sıvıyağı tencereye alın, eriyince, unu ekleyip rengi sararana kadar kavurun. Domatesleri ve sarımsakları rendeleyip ekleyin ve bu şekilde 5-6 dakika kanştırarak pişirin. Baharatlarını ilave edin. Kıvamını istediğiniz yoğunlukta ayarlayarak, sıcak et suyunu veya suyu ekleyin. Dilerseniz et suyu ve suyu eşit miktarda da kullanabilirsiniz. 5-6 dakika kaynadıktan sonra sütü ilave edip, bir süre kaynatıp, ocağı kapatın. Kasele aldığınız çorbanın üzerine, isteğe göre, rendelenmiş kaşar peyniri, ya da kızarmış ekmek parçaları serpip, servis yapın.

