



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un tepeleme
- 1 çay bardağı süt

Yağları tencereye alalım eritelim unu ekleyip karıştırıp 1-2 dakika kavuralım. Ardından salçayı ekleyelim kokusu çıkana dek onuda kavuralım ve domatesleri rendeleyelim , ve kavrulmuş salçanın üzerine ekleyip 5 dakika kadar tekrar kavuralım ve tuz ilave edip karıştıralım 4 su bardağı kadar su ilavesi yapıp pişmeye bırakalım. 15-20 dakika piştikten sonra inmeye yakın sütü ilave edip kaynama aşamasına gelince kapatalım. Üzerine arzuya göre kaşar rendesi ilave ederek servis yapalım.

