



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES ÇORBASI

4 büyükçe domates  
1 kaşık un  
Tuz  
1 su bardağı süt  
4 su bardağı su  
1 çorba kaşığı tereyağı

Domatesleri soyun ve rendeleyin. Tereyağı ve unu kısık ateşte kavurun un kokusunu verdikten sonra isterseniz 1-2 kaşık salça koyabilirsiniz. Kavurduğunuz unun üzerine domatesleri ekleyin ve orta ateşte 2-3 kaşık karıştırın. Domateslerin üzerine 1 bardak sütü ve 4 bardak suyu ilave edin kaynayana kadar karıştırarak pisirin Kaynadıktan sonra 7 -8 dk. kısık ateşte pişirin üzerine kaşar rendeleyerek de servis edebilirsiniz.

