



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES ÇORBASI

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

5 adet büyük boy sulu domates

1 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı tereyağı

4 su bardağı sıcak et suyu

2 çay bardağı sıcak süt

Servisi için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tereyağını bir tavada eritin. Un ekleyip kokusu çıkana kadar kısık ateşte, tereyağında kavurun. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri rendeleyin ve kavurulmuş un karışımına ekledikten sonra 5 dakika kadar pişirin. Üzerine sıcak et suyunu ilave edin. Kesilmemesi için küçük bir cezvede ısıttığınız sütü azar azar ekleyip hızlıca karıştırın. Çorbayı kaynayana kadar orta ateşte ardından da kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin. Servis kaselerine aldığınız çorbayı rendelenmiş kaşar peyniri ilavesiyle sıcak olarak servis edin.

