



## DOMATES ÇORBASI

5 adet domates  
5 su bardağı su  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı toz biber  
Yarım bardak süt  
Tuz  
Üzeri için:  
Kızartılmış ktır ekmek parçaları  
Kaşar rendesi

Domatesler yıkanır ve rendelenir.

Bir tencerede un ve yağ konularak kavrulur domates, kırmızı toz biber ve tuz eklenir ve sotelenir sonra süt ve su ilave edilerek pişirilmeye bırakılır.

Kıvama gelince 15 dakika kadar pişirilir.

Sonra blender ile karıştırılır.

Üzerine garnitürü eklenerek servise hazır olur.

