



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

- 4-5 adet domates (orta boy)
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 adet et bulyonu
- 1 litre su
- 1 su bardağı süt
- 1 kase rendelenmiş taze kaşar

Tencereye un ve yağ ekleyip ocağa koyalım.

Domatesleri rendeleyin. Un kavrulmaya başlayınca domatesleri ilave edelim. 2-3 dk bu karışım kaynadıktan sonra 1 litre suyu ilave edelim.

15 dk. kadar karıştırarak kaynatalım.

1 bardak sütü kırmızı toz biber, tuz ve et bulyonunu ilave edelim.

5 dk. kadar kaynadıktan sonra tenceremizi ocaktan alalım.

Servis yaparken çorba kâsesine 1 yemek kaşığı kaşar ilave edelim.

Not: Domates çorbası için çorbanızın üzerini fesleğen, ktır ekmek, karabiberle süsleyerek servis edebilirsiniz.

