



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DOMATES ÇORBASI

3 adet domates veya bir kavanoz domates sosu

1 çay bardağı süt

Yarım yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı tereyağı ya da zeytinyağı

3 yemek kaşığı dolu dolu un

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

Rendelenmiş kaşar peyniri

Domates çorbası tarifi için önce domatesleri robottan geçirin. Bir tencereye yağı koyun ve üzerine domatesleri ekleyin. Soteledikten ve domatesleri öldürdükten sonra salçayı ekleyin. Kapağını kapatın ve birkaç dakikanın ardından unu da ekleyip hızlıca karıştırın. (Domates sosu olanlar doğrudan sosu da kullanabilir)

Daha sonra sıcak suyu da yavaşça ekleyip kaynayana kadar karıştırın. Domates çorbası kaynayınca bir su bardağı süte çorbadan bir kepçe koyup sütün kıvamını çorbaya uygun hâle getirin. Domates çorbasının püf noktası burasıdır.

Ardından yavaşça ilave edip karıştırın. Çorba kaynayınca iki dakika daha kaynatıp tuzunu karabiberini ekledikten sonra kaşarla süsleyerek servis yapabilirsiniz.

