



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

5 adet domates
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz ve karabiber
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Domateslerin kabuklarını soyun. Domatesleri derin bir kasede blenderdan geçirin. Çorba tenceresinde tereyağını eritin ve unu ilave ederek kavurun. Un koyulaştığında domates salçasını da tencereye alın ve iyice karıştırın. Blenderdan geçirdiğiniz domatesleri tencereye aktarın. Tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra domatesler hafif suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine suyunu ilave edin. Aralıklarla karıştırarak pişirin. Koyulaştığında çorba kasesine alın ve rende kaşar peyniri ile süsleyerek servis yapın.

