



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4 yemek kaşığı domates salçası (tuzsuz)
2 adet rendelenmiş domates
2 yemek kaşığı un
4 Yemek kaşığı sıvı yağ veya yarım paket margarin
2 çorba kaşığı Tuzot
10 bardak et suyu
50 gram rendelenmiş kaşar

Yağı tencereye koyup eritin. Unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ilave edip 3 dakika kavurduktan sonra, rendelenmiş domatesi ilave ederek karıştırın. Suyu, yavaş yavaş ilave edip sürekli karıştırın. Tuzot'u da ilave edip 5 dakika kaynatın. Kaselelere pay ederek rendelenmiş kaşar da üzerlerine ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.