



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOMATES ÇORBASI

<https://www.vestel.com.tr>

3 adet orta boy domates  
7 ölçü kabı (560 ml) ılık su  
1 ölçü kabı (80 ml) süt  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 çay kaşığı tuz  
Kullanılacak Program:  
Taneciksiz Çorba

7 ölçü kabı ılık su ve 1 çorbacı ölçüğü süt pişirme kabına dökülür. Kabukları soyulup 4 eşit parçaya bölünen domatesler ile diğer tüm malzemeler pişirme kabına alınır. Taneciksiz çorba programı seçilip başlat/durdur düğmesine basılarak program başlatılır. 30 dk sonra çorbanız hazırdır.

---