



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

4-5 adet domates
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
4,5 su bardağı su
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Domatesleri soyup rendeleyin.

Tencereyi ocağa alın ve tereyağını ilave edip eritin.

Ardından un ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra da salçayı ilave edip karıştırın.

Rendelenmiş domatesleri de tencereye ekleyin ve birkaç dakika güzelce karıştırın.

Suyunu da ekleyip kaynamayı bırakın. Çorbanızı ocaktan almaya yakın süt, karabiber ve tuzunu da ekleyip bir taşım daha kaynatın.

Kıvamı koyu olursa su veya sütle açabilirsiniz.

Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyerek servis edebilirsiniz.

