



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

Fatih Belediyesi

1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 ince dilim kaşar peynir
2 yemek kaşığı tam buğday unu
1 yemek kaşığı domates salçası
5 adet domates
4 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Tereyağı ve sıvı yağ tencereye alınır, un eklenerek biraz kavrulur.
Domates salçası ve rendelenmiş domatesler eklenir. 3-4 dakika daha kavrulur.
4 su bardağı su eklenerek çirpılır.
Kaynayana kadar karıştırılarak, kaynadıktan sonra yaklaşık 15 dk kısık ateşte pişirilir.
Servis yapmadan önce tencereye süt ilave edilerek, karıştırılır.
Son olarak tuz ilave edilir.
İsteğe göre üzerine kaşar peyniri rendesi ve karabiber serpilir.
Domates çorbası tarifimiz servise hazır.

