



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES ÇORBASI

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

Domatesleri soyun ve 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.

