



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

1,5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı doğranmış domates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Tereyağını tencereye koyun. Yağ eridikten sonra içine unu ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun. Salçayı da ilave edip kavurma işlemine devam edin.

Ardından üzerine domatesleri ekleyin. Domatesler kıvam aldıktan sonra 4 bardak sıcak su ekleyip kaymaya bırakın.

Çorba kaynadıktan sonra içine bir bardak süt ekleyin.

Ardından tuzu ve baharatları ilave edip 10 dakika daha kaynatın.

Not: Süt yerine bir paket krema da kullanabilirsiniz.

