



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

5 adet domates
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 litre sıcak su
1 su bardağı süt
Tuz
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peynir

Domateslerin kabuğunu ince bir şekilde soyun ve ikiye kesip rondodan geçirin. (Tercihinize göre domatesleri rendeleyebilirsiniz)

Uygun olan bir tencerede tereyağı eritin ve üzerine un ekleyerek karıştırın.

Yaklaşık bir ya da iki dakika hafif bir şekilde kavurun. (Yüksek ateş açarak unu yakmamaya dikkat ediniz)

Sonrasında rondodan geçirmiş olduğunuz domatesleri üzerine ekleyin ve birkaç dakika karıştırın.

Bir litre suyu üzerine ilave edip yaklaşık 15 dakika kaynatın.

Daha sonrasında üzerine sütü ekleyip birkaç dakika daha kaynatmaya devam edin. (Sütün oda sıcaklığında olmasına dikkat edin)

Üzerine tuz ilave edildikten sonra domates çorbanız hazır.

Tercihinize göre servis ederken üzerine kaşar peynir rendeleyebilirsiniz.

