



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

10 gr. un (yarım yemek kaşığı)
1 orta boy rendelenmiş domates
1 yemek kaşığı nohut (ezilmiş)
150 gr süt (1 /4 çay bardağı)
2 tatlı kaşığı salça
Kaşar peyniri (1 yemek kaşığı)
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Un kısık ateşte pembeleşene kadar kavrulur. Sonra salça ilave edilerek 2-3 dakika karıştırılır. Rendelenmiş domates konur. Su ve süt ilave edilir. Kaynayınca tuz, nohut (bir gün öncesinden haşlanmış ve ezilmiş nohut) karabiber ilave edilir. Servis edilirken üzerine rendelenmiş kaşar ilave serpiştirilir.