



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4-5 adet olgun domates
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşar

Yağ ve un bir tencerede hafifçe kavrulur ve üzerine yavaş yavaş süt ilave edilip, karıştırmaya devam edilir. Ara verilmeden bir litre kadar su ilave edilip karıştırma işlemini sürdürülür. Diğer taraftan kabuğu çıkarılıp, küp küp kesilmiş domates mikserden geçirilip bu karışıma ilave edilir ve 15 dakika bu şekilde kaynatılır. Arzu edildiği kadar tuz konur ve servis yaparken üzerine kaşar peyniri rendesi ilave edilir.

[ML® Kolay Domates Çorbası için tıklayın](#)