



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

5 adet domates
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı un
1 bardak süt
1 çay bardağı rendelenmiş taze kaşar
Tuz

Hafifçe eritilmiş yağ ve un kısık ateşte hafifçe çevrilir. Yavaşça süt ilave edilir. 1,5 litre kadar su ağır ağır karışıma ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta kabukları soyulmuş domatesler blender yardımıyla çekilir. Kaynamakta olan suya ilave edilir. 10 dakika kadar pişirilir. Çorba ılıdıktan sonra bir kez daha mixer yardımıyla boza kıvamına getirilir. Arzuya kadar tuz ilave edilir. Servis edileceği zaman üzerine rendelenmiş taze kaşar konulur.

[ML® Kolay Domates Çorbası \(görsel\)](#)