



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DOMATES ÇORBASI

5 adet domates  
5 su bardağı su  
2 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı margarin (tereyağı tavsiye olunur)  
3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi  
Tuz

Yağı un ile hafif ateşte çevirip üzerine azar azar süt ilave edin. Pürtüksüz bir bulamaç olmalıdır. Daha önceden rendelediğiniz domatesleri ilave edip karıştırmaya devam edin. 5 bardak suyu da ekleyip çorba hafifçe koyulaşana kadar çevirmeye devam edin. 5 dakika kadar kaynatıp kapatın. Eğer pürtüklü ise ılınınca tencerenizin içinde el mikserini 1-2 defa çevirin. Sıcakken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri gezdirin.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)

[ML® Domates Bastı \(görsel\)](#)

---