



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

2 yemek kaşığı Sana
2 tepeleme yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı domates salçası veya 2 kutu domates püresi
3 su bardağı süt
3 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı kaşar peynir rendesi
Tuz
Karabiber

Sana yağın bir tencerede eritin. Salça veya domates püresini ilave ederek kısık ateşte karıştırarak 3 dakika sote edin.

Unu eleyerek ilave edip 2 dakika daha kavurun. Soğuk olarak 2 bardak et suyunu ilave edin. Bu arada devamlı karıştırarak unun topaklanmasını önleyin. Kalan bir bardak et suyunu katıp tuzu ve karabiberi ekleyin. Orta ateşte kaynayana kadar devamlı karıştırın.

Kaynadıktan sonra ılık sütü ilave edin. Hafif ateşte kapağını kapatıp arada bir karıştırarak 5 dakika pişirin. Servis kâsesine alıp üzerine ince rendelenmiş kaşar peynir serperek servis edin.

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

