



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

İçindekiler
8 adet domates
3 su bardağı süt
100 gr eski kaşar peyniri
tuz
karabiber

Yıkadığınız domateslerin alt dip kısımlarını çarpı şeklinde kesin böylece haşlandıktan sonra kolay soyulabilir. 1 bardak su ile Clipso'da 1. derecede pimi çıkınca 3 dakika pişirin. Sonra altını söndürüp pimin kendiliğinden inmesini bekleyin. Domateslerin kabuklarını soyup suyu ile rondo'da karıştırın. Rondo'dan alıp tekrar Clipso'ya koyun ve süt, tuz, karabiber ilave edip kaynatın. Rondo'da kaşar peynirini kıydıktan sonra Integral tavada eriyene kadar pişirin. 1 dakika bekletip ocaktan alın. Soğuyunca tencereden alın ve çorba ile servis yapın.

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