



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

Et suyu 4 su bardağı
Katı yağ 1 kaşık
Un 1 kaşık
Yumurta 1 adet
Süt 1 su bardağı
Yeterince tuz, biber
Rendelenmiş kaşar peyniri 1 kaşık
Domates 7 adet

Bir tencere içinde yağı ve unu karıştırıp kavurun. Domatesleri iri doğrayın. Doğradığınız domatesleri, un yağ karışımına ilave edin. Bu karışımın üstüne et suyunu dökün. Orta hararetle ateş üzerinde karıştırarak sulu boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Piştiğine karar verdikten sonra, ince delikli bir tel süzgeçten geçirin. Diğer taraftan bir adet yumurtayı kırıp çırpın. İçine bir su bardağı ılık sütü ilave edip iyice karıştırın, içine çorbadan bir miktar alıp karıştırın ki ılınsın. Elde ettiğiniz sıvıyı çorbanın içine dökün. Bir taşım kaynatıp üzerine kaşar peyniri rendesi serpip, sıcak sıcak ikram edin. Yanında kruton da vermek isterseniz aşağıdaki tarife göre yaparak sunabilirsiniz.

