



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4-5 domates ya da 3 çorba kaşığı domates salçası

1 kaşık yağ

1 kaşık un

1 yumurta

1 su bardağı süt

1 kaşık rendelenmiş kaşar peyniri

tuz

Bir kâseye 1 kaşık yağı ve unu koyup hafifçe kavurunuz. Domatesleri iri iri doğrayıp una ilâve ediniz. Salça ile yapacaksanız sulandırılmış salçaya katınız. Orta ateşte un çorbası kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.

Domatesle yapıyorsanız süzgeçten geçiriniz. Diğer tarafta bir yumurta ile sütü iyice çırpınız. Çorba suyundan alarak ılıklaştınnız. Kaynamakta olan çorbaya katıp ateşten alınız. Kâseye boşaltıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip sıcak servis yapınız.