



DOMATES ÇORBASI

5 adet domates
1 kaşık salça
2 kaşık un
1 kaşık yağ
8 bardak et ya da tavuk suyu
kaşar peynri rendesi
maydanoz

Domateslerin kabuklarını çıkararak rendeleyin. Bir tencerede yağı eritin, unu katarak yağda çevirin. Üzerine domates salçasını ve domatesleri katarak iyice öldürün. Yavaş yavaş et suyunu ilave edin, tuzunu da ekleyerek 10 dakika kaynatın. Seris kaselerine allın, üzerini kaşar rendesi ve maydanoz koyarak süsleyin.

[ML® Domates Çorbası için tıklayın](#)

