



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4-5 adet olgun domates
1 tatlı kaşığı salça (arzu edilirse)
2 yemek kaşığı un
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
4-5 su bardağı et suyu ya da su (sıcak)
1 su bardağı süt
Tuz, karabiber, pulbiber
Üzeri için rendelenmiş kaşar peyniri

1. Tereyağı ve sıvıyağı tencereye alın, eriyince unu ekleyip rengi sarana kadar kavurun.
2. Domatesleri ve sarımsakları rendeleyip ekleyin ve bu şekilde 5-6 dakika karıştırarak pişirin.
3. Baharatlarını ilave edin. Kıvamını istediğiniz yoğunlukta ayarlayarak sıcak et suyunu ve ya suyu ekleyin. Dilerseniz et suyu ve suyu eşit miktarda da kullanabilirsiniz. 5-6 dakika kaynadıktan sonra sütü ilave edip bir iki taşım kaynatıp ocağı kapatın.
4. Kasele aldığınız çorbanın üzerine rendelenmiş kaşar peynir serpip servis yapın.