



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

5 yemek kaşığı zeytinyağı (30 gr bitkisel margarin de kullanabilirsiniz)
2 tepeleme yemek kaşığı un
3 tepeleme yemek kaşığı domates salçası
Varsa 2 adet orta boy domatesin rendesi
5 su bardağı soğuk su
2 su bardağı soğuk süt
1 adet tavuk bulyon tablet
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 çay kaşığı kuru nane
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

Tereyağını eritin ya da zeytinyağını orta boy bir tencerede ve orta ısı ateşte kızdırın. Unu tencereye aktararak tel çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Böylece unun kokusu çıkacaktır.

Tencereyi ocaktan alıp domates salçasını ve varsa rendelenmiş domatesi ekledikten sonra soğuk suyu azar azar ilave etmeye başlayın. Suyu ilave ederken malzemeleri tel çırpıcı yardımıyla karıştırmaya devam ederek pürüzsüz hale getirin.

Sonra da sütü, isterseniz hazır tavuk bulyonu, tuzu ve karabiberi de aktararak tencereyi tekrar ocağın üzerine koyduktan sonra karıştırarak koyulaşıp kaynayınca kadar pişirin.

Çorba kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra ocaktan alıp üzerine kuru nane serpiştirin. Servis tabaklarına koyduktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar ilave edip servise sunun. İsterseniz kruton eklemek de kullanabilirsiniz. Çorba bekledikçe katılaşacaktır. Koyu ayran kıvamında olması gerekir.