



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES ÇORBASI

3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
3 çorba kaşığı un
Yarım paket domates püresi
2 adet orta boy domates
1.5 su bardağı süt
4 su bardağı su
Karabiber
Yarım su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
Yarım paket krema

Tereyağını eritip, unun rengi dönene kadar kavurun. Üzerine domates püresini ve rendelenmiş domatesleri ekleyip, kavurun. Süt ve suyu ilave edip, kaynamaya bırakın. Daha sonra yeşil mercimekleri, tuz ve karabiberi ekleyip, 10 dakika pişirin. Kremayı ekleyip, ocaktan alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.