



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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.