



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES ÇORBASI

- 4 Adet olgun domates
- 5 Su bardağı su
- Yarım su bardağı un
- 1 Çorba kaşığı margarin
- 2 Çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Margarini genişçe bir tencerenin içinde eritin. Tahta kaşıkla devamlı karıştırarak unu azar azar ilave edin ve un sararıncaya kadar kavurun. Domatesleri rendeleyin ve suyunu süzmeden tencerenin içine ilave edin. Domates unla iyice karışana dek tahta kaşıkla devamlı karıştırın. Suyu ve tuzu ilave ettikten sonra ateşin altını kısın. Çorba koyu bir kıvama gelinceye dek dibinin tutmaması için arasıra karıştırarak kaynatın. Kaselere aldığınız çorbanın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serperek servis yapın.