



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 7-8 tane rendelenmiş domates
- 2 yemek kaşığı un
- Arzuya göre tavuk suyu veya su
- Tuz
- 1 küçük kase kaşar peynir rendesi (üzeri için)

Yağ ve un kokusu çıkana kadar (sararana kadar) kavrulur. Rendelenmiş domates ve salça ilave edilir. Üzerine tavuk suyu (su) ilave edilir. Tuz eklenir. Karıştırılır. Kaynayınca kısık ateşte 10 dk daha kaynatılır. Servise hazır.
