



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

5 Adet Domates

1 Küçük Kase taze kaşar

1 Su Bardağı süt

1 Yemek Kaşığı un

Aldığı kadar tuz

Yağ ve un bir tencerede hafifçe kavrulur üzerine yavaş yavaş süt ilave edilip, karıştırmaya devam edilir. Ara verilmeden bir litre su ilave edilip karıştırma işlemi sürdürülür. Bir tarafta kabuğu soyulup, küp küp kesilmiş domatesler mikserden geçirilip karışıma ilave edilir ve 15dk bu şekilde kaynatılır. Arzu edildiği kadar tuz ve margarin konur. servis yaparken üzerine kaşar peyniri rendesi konulur