



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çorba Kaşığı sıvı yağ
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 2 Çorba Kaşığı süt
- 5 Çay Fincanı SU
- 4 Adet Domates
- 2 Çorba Kaşığı un

ÖNCELİKLE TENCEREYE YAĞIMIZI VE UNUMUZU ALALIM VE HAFİFÇE KAVURALIM. DAHA SONRA SALÇAYI VE RENDE YAPTIĞIMIZ DOMATESLERİ İLAVE EDELİM VE KARIŞTIRALIM, BU ARADA UNUN TOPAKLANMAMASINA DİKKAT EDELİM. 5 ÇAY BARDAĞI SUYUMUZ İLAVE EDELİM VE SÜREKLİ KARIŞTIRARAK PİŞİRELİM. KOYULAŞINCA BİR İKİ TAŞIM KAYNATIP OCAKTAN ALALIM VE SERVİSE HAZIR HALE GETİRİP SERVİS YAPACAĞIMIZ ZAMAN SÜTÜ VE TUZUNU KATALIM. İSTEĞE GÖRE ÜZERİNE RENDELENMİŞ KAŞAR YADA KURU KIZARTILMIŞ EKMEKTE SERPEREK SERVİS YAPABİLİRSİNİZ.