



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

- 1 Adet Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı kaşar rendesi
- 0,5 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Çay Bardağı un
- 2 Su Bardağı domates suyu
- 0,5 Çay Kaşığı kuru nane
- 1 Yemek Kaşığı biber salçası
- 1 Paket et suyu (tablet et suyu) isteğe göre
- 1 Çay Bardağı süt

Sana klasiği eritip unu kavurun salçayı ekleyip biraz daha kavurduktan sonra domates suyunu ekleyip domatesin çiğ kokusu gidene kadar kavurun suyunu göz kararı ekleyip kaynayana kadar karıştırın sütünü ekleyip kısık ateşte kıvamını alana kadar kaynatın baharatını ekleyip altını kapatın kaşar rendesini ister servis ederken üstüne ister altını kapatınca içine atıp karıştırın.