



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

4 domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
Yarım demet fesleğen
3 diş sarımsak

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Erittiğiniz tereyağının üzerine domatesleri boşaltıp 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin ve iyice karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu da ekleyip yaklaşık 10 dakika kaynamaya bırakın. Soğumadan servis yaparken üzerine bir tutam rendelenmiş kaşar peyniri ile fesleğen koyun. Yazın domates bol, sık sık domates çorbası içerek likopen deposu domatesin faydalarından uzak kalmayalım.
