



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

5 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kırmızı dolmalık biber
6 su bardağı su
50 gram kaşar peynir rendesi
1 diş sarımsak

Domateslerin kabuklarını soyup bütün olarak tencereye alın. Üzerine biberleri de aynı şekilde irice doğrayıp eleyin. Tencereye tereyağını ve sarımsağı ilave ederek kapağını kapatın, 10 dakika kadar pişirin. Mutfak robotundan geçirip püre yapın. Daha sonra suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatın. Rendelenmiş peyniri de ekleyip sıcak olarak servis yapın. İstenirse içine arpa şehriye de eklenebilir.