



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇADAN DOMATES ÇORBASI

Pelin Yanık

4 su bardağı su
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı margarin
Rendelenmiş kaşar
Tuz
Kekik
Yaş nane
Kırmızı pul biber

3 bardak suyu bir tencereye koyup biraz ısıtın. Bir bardak su ile çukur bir kasenin içinde unu eritin. Sonra unlu suya domates salçasını da katıp eritin. Bu karışımı ısınmakta olan suya ilave ederken devamlı karıştırın. Kaynamaya başlayınca margarin ve tuzu ilave edin. Kaynadıktan sonra ateşi kısarak 15 dakika pişirin.

