



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

3 kaşık tereyağ+2 kaşık sıvı yağ
4 kaşık tepelene un
4 kaşık domates salçası
terbiyesi için
1 bardak süt

Yağları eritip,unu ilave ediyoruz ve kavuruyoruz.

İlinmaya bırakıyoruz. Salca ve az su ilavesiyle açıyoruz. Ateşe koyup, suyunu ilave ederek, devamlı karıştırıyoruz. Pişince tuz ve sütü ilave ediyoruz. Servis ederken üzerine kaşar peyniri veya kızarmış ekmek koyabilirsiniz.

[ML® Kolay Domates Çorbası \(görsel\)](#)