



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇADAN DOMATES ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı süt
Su
Tuz
Karabiber
Pul biber

Tereyağı ve sıvı yağı tencerede kızdırın.
İçine salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
Unu da salçaya ekleyip hızlı hızlı karıştırın.
Salçalı una 2 su bardağı soğuk su ilave edin ve unu iyice eritene kadar karıştırın.
4 su bardağı sıcak su, tuz ve baharatları da ilave edin ve karıştırarak kaynayana kadar pişirin.
Bu esnada sütü de ısıtın.
5 dakika kadar kaynatmışınız çorbaya sütü ilave edin ve altını kapatın.
Biraz dinlendirdikten sonra servis için üzerine kaşar ya da kruton serpebilirsiniz.

