



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBASI

3 yemek kasığı domates salçası
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4-5 su bardağı su (eğer varsa et ya da tavuk suyu daha lezzetli olur)
1 su bardağı süt

Unu yağda hafifce kavurun.Salçayı ilave edip biraz daha kavurun.1-2 bardak suyu yavaş yavaş karıştırarak ekleyin.Sonra 1 bardak sütü ve koyuluğunu isteginize göre ayarlayacak kadar sıcak suyu ilave edin. 5-10 dakika daha kısık ateşte pişirip tuzunu ilave ettikten sonra ocaktan alın.Rendelenmiş kaşar peyniri eşliğinde servis yapabilirsiniz.
