



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES SALÇASI ÇORBASI

1 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 çay bardağı süt  
4-5 su bardağı su  
Tuz

Margarini bir tencereye aktarın, eritin. Üzerine unu, ardından domates salçasını ekleyip, 2-3 dakika kavurun. Sütü katıp, karıştırın. Hemen ardından unun topaklanmaması için, suyu yavaş yavaş ve karıştırarak katın. Tuzunu ayarlayın. Kaynamaya başladığında, bir iki taşım daha pişirip, ocaktan alın. Servis tabaklarına aktarın, üzerlerine krema dökerek ya da küçük küp doğranmış ve tereyağında kızartılmış bayat ekmeğe koyarak servis yapın.