



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOTELİ ÇORBA

1 küçük fincan Bizim Mutfak İnce Bulgur
2 adet küp küp kesilmiş Domates dilimleri
2 yemek kaşığı sıvı yağ
bir çay kaşığı Tuz
bir su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 paket Bizim Mutfak Domates Çorba
7 bardak su

Orta hararetli ocakta 7 bardak su ile 1 paket Bizim Mutfak Domates Çorbasının içine, 1 küçük fincan Bizim Mutfak İnce Bulguru eklerim karışımı kaynayana dek karıştırırız. Diğer bir tencerede küp küp kesilmiş Domates dilimlerini, sıvıyağ ile sotelerim. sotenin içerisine tuzu, toz naneyi, pulbiber ve karabiberi de ekleyip sotelenen domateslerle harmanlarım harmanlanan domatesli karışımı kaynamakta olan bulgurlu Bizim Mutfak Domates Çorba tencerine eklerim 10 dakika daha kaynatırım ve servise hazır hale getiririm. Çorba çok soğumadan sıcakken üzerine rendelenmiş kaşar rendesini serpiştirip servise hazırlarım.