



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ KÖY ÇORBASI

2 diş Sarımsak (dövülmüş)  
Yarım çay bardağı Tel şehriye  
1 paket Bizim Mutfak Domates Çorbası  
1 çorba kaşığı Teremyağ  
1 fiske Tuz  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri

1 çorba kaşığı teremyağda dövülmüş 2 diş sarımsak 1 dakika çevirilir.üzerine yarım çay bardağı telşehriye tuz ve bizim mutfak domates çorbası konulur 5 su bardağı su eklenir.kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte karıştırılır.sıcak servis edip üzerine kurutulmuş maydonoz ve kaşar peyniri konur.