



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ UN ÇORBASI

3 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı domates salçası
3 adet orta boy domates
6 su bardağı su
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Tereyağı, un ve salçayı 2-3 dakika kavurun. Rendelenmiş domatesleri ilave edin. Karıştırıp 3 dakika daha kavurun. Üzerine soğuk suyu ve sütü ilave edip karıştırarak koyu bir kıvam alınca kadar pişirin. Bir iki taşım kaynatıp kremayı, tuzu ve karabiberi ilave edip ocaktan alın. Limon dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.