



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ DOMATES ÇORBASI

1 paket Tukaş Kremalı Domates Çorbası

1 tatlı kaşığı Tukaş Paprika

2 çorba kaşığı Tukaş Tereyağı

1 su bardağı erişte

5 su bardağı su

Üzeri için:

1 çay bardağı rendelenmiş Tukaş Taze Kaşar Peyniri

Yarım adet kırmızı süs biberi

Yarım adet sarı süs biberi

Tuz

1-2 dal nane

Tereyağını ve 1 tatlı kaşığı Tukaş Paprika'yı derin bir tencereye alın.

Birkaç dakika kavurun. Üzerine su, kremalı domates çorbası ve erişteleleri ekleyip, karıştırarak kaynatın.

Çorba kaynamaya başlayınca tuzunu ayarlayın. Kaynadıktan sonra 4-5 dakika daha kısık ateşte kaynatıp ocaktan alın.

Çorbayı servis tabaklarına bölüp süs biberi, rendelenmiş kaşar peyniri ve nane ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.