



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ DOMATES ÇORBASI

Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 2 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı su
- 2 su bardağı domates suyu
- 1 su bardağı süt
- 3 diş sarımsak
- ½ kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli&cevizli peynirli sandviç sürme
- 1 tatlı kaşığı şeker
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Derin bir tencerede 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine un ilave edip unun kokusu çıkana kadar kavurun.
2. Un kavrulduktan sonra içine kıyılmış sarımsakları ilave edip kavurmaya devam edin.
3. Daha sonra içine suyu, domates suyunu, şeker, tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım kaynatın.
4. Çorba kaynarken küçük bir kâseye sütü ve ½ kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli&cevizli peynirli sandviç sürmeyi koyup çırpıcı ile karıştırın.
5. Pişen çorbanın içine Sana Crème Bonjour fesleğenli&cevizli peynirli sandviç sürmeli sütü ilave edip iyice karıştırın. Bir taşım kaynatıp sıcak olarak servis edin.