



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞENLİ SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

3 adet büyük boy domates  
2'şer çorba kaşığı tereyağı ve zeytinyağı  
1 adet soğan  
2 diş sarmısak  
1'er çorba kaşığı un ve domates salçası  
2 su bardağı süt  
2 su bardağı su  
1-2 tutam karabiber  
1.5 çorba kaşığı krema  
1 çay kaşığı toz fesleğen  
Tuz  
Üzeri için:  
Taze fesleğen

Tereyağı ve zeytinyağını tencereye alıp, tereyağı eriyene dek karıştırın. Küçük küp doğranmış soğan ve kıyılmış sarmısak ilave edip, soğan şeffaflaşana dek karıştırarak soteleyin. Un ekleyip karıştırarak kavurmaya devam edin. Salça ekleyip tuzunu ayarlayın ve karıştırın. Domateslerin kabuklarını temizleyip küçük küp doğrayın ve tencereye ilave edin. Süt ve suyu katıp, kaynayana dek karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp, karabiberini ayarlayın ve domates yumuşayana dek pişirin. Ocaktan alıp blenderden geçirin. Yeniden ocağa oturtup, krema ilave edin ve karıştırarak 5 dakika pişirin. Fesleğen ekleyip ocaktan alın ve taze fesleğenle süsleyip sıcak olarak servis yapın.

