



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ DOMATES ÇORBASI

<https://www.colyakankara.org.tr>

5 adet domates
5 su bardağı su
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı pirinç unu
2 çorba kaşığı margarin veya tereyağı
3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
Tuz

Yağı pirinç unu ile hafif ateşte çevirip üzerine azar azar süt ilave edin. Pürtüksüz bir bulamaç olmalıdır. Önceden rendelediğiniz domatesleri ve tuzu ilave edip karıştırmaya devam edin. 5 bardak suyu da ekleyip çorba hafifçe koyulaşana kadar karıştırın. 5 dakika kadar kaynatıp kapatın. Eğer pürtüklü ise tencerenizin içinde el mixerini 1-2 defa çevirin. Sıcakken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri gezdirin.