



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIZLI DOMATES ÇORBASI

- 5 adet domates
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Domatesler olduğu gibi robottan geçirilir. Tencerede un ve tereyağı kavrulur. Salça eklenir, kokusu gidene kadar çevrilir. Sonra domates ve süt eklenir. Domatesin rengi değişmeye başlayınca karabiber ve tuz eklenir, bir taşım kaynatılır, servise sunulur.