



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM LABNE PEYNİRLİ DOMATES ÇORBASI

Yarım paket İçim Labne Peynir
5 – 6 adet rendelenmiş domates
1 yemek kaşığı İçim Tereyağı
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Rendelenmiş domatesleri bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyin ve kaynamaya bırakın. Başka bir yerde İçim Tereyağı ve unu kavurun ve kaynamaya başlayan tencereye ekleyin. Topak topak olamaması için iyice karıştırıp kısık ateşte biraz daha kaynatın. Sonra labneyi tencereye ilave ederek karıştırarak iyice yedirin. Son olarak içerisine tuz ve karabiberi ekleyerek bir iki taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Tavsiye*: Üzerine dereotu, nane veya fesleğen ekleyerek çorbanızı renklendirebilirsiniz.

