



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI DOMATES ÇORBASI

8 adet domates
3 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı rendelenmiş muskat
2 su bardağı rendelenmiş eski kaşar
Karabiber
Tuz

Domateslerin kabuklarını soyup, bütün olarak bir tencereye koyun. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirin ve blenderdan geçirip yeniden tencereye koyun.

Üzerine süt, muskat, karabiber ve tuzu ilave ederek 15-20 dakika daha pişirin.

Bu arada kaşar peynirini yapışmaz yüzeyli bir tavaya koyun.

Peynir hafif kızarmaya yüz tutunca ocağı kapatın.

Peynir soğuduktan sonra elinizle kırın ve çorbayla birlikte servis yapın.

