



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ET SULU DOMATES ÇORBASI

- 4 kaşık domates salçası
- 3 kaşık un
- 1 su bardağı süt
- Karabiber
- Tuz
- 2 kaşık margarin
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 küp etsu

Öncelikle margarinimizi tencereimize koyup eritelim, köpürmeye başladığında unu ve karabiberi ilave edip kavuralım rengi sararmadan salçayıda ekleyip iyice kavuralım. Ilık su ekleyip karışımı çırpalım, top top olmamasına dikkat edelim. Kalın bir kıvama gelene kadar su ekleyip kaynayana kadar karıştıralım. Kaynamaya başlayınca 1 bardak sütü 1 küp etsuyunu da ilave edip 5-6 dakika pişirip, tuzunu ekleyip indirelim. Çorbayı tabaklara koyup üzerine rendelenmiş kaşar ekleyip sıcak servis yapalım.

