



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY YAZ ÇORBASI

- 4 kişilik
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı su
- 2-3 dal fesleğen
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı çiğ krema

Tencereye salçayı, tereyağını ve unu koyup, 3 dakika kavurun. Unun rengi değişince üzerine süt ve suyu üave edip, çırpma teli ile çırparak 6 dakika kaynatın. Ardından ince kıyılmış fesleğen ve tuzu kaüp 1 dakika daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Çorbayı servis tabaklarına aktarıp üzerlerine çiğ krema ilave ederek servis yapın.