



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI DOMATES ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

Malzemeler:

2-3 doğranmış domates veya püresi
2 çorba kaşığı domates salçası
1 bardak süt veya krema
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı margarin veya zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
Tuz kırmızı toz biber karabiber
Rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Domatesi salçayla püre yapın. 2 bardak su ile karıştırın. 1 bardak sütü yumurtanın sarısı ile çırpın. Yağda unu kavurun. Kokusu çıkınca çırparak yavaş yavaş salçalı domatesli suyu ilave edin. Karıştırarak kaynatın. Elinizde tavuk suyu varsa ekleyebilirsiniz. Kaynayınca yumurtalı sütü azar azar ekleyip yeniden karıştırarak 5 dakika daha kaynatın. Kaşar peyniri ile servis yapın.