



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

3 su bardağı domates suyu
4 yemek kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı et suyu
1 yarım su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
3-4 yemek kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Sıvı yağı derin bir tencere içine koyup kızdırın. Unu ekleyip, kokusu gidene kadar kavurun. Et suyunu ve domates suyunu ekleyip iyice karıştırın. Sütü, tuzu, kırmızı biberi ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Bir taşım kaynattıktan sonra sıcak olarak servis edin. Kremayı bir kase içinde karıştırıp, çorbanın üzerine gezdirin.

