



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

3 su bardağı domates suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt (yarım yağlı)
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Tereyağı, derin bir tencere içine koyun eritin.
Unu ekleyip, unu kokusu gidene kadar kavurun.
Suyu ve domates suyunu ekleyip iyice karıştırın.
Sütü, tuzu, pul biberi ve karabiberi ekleyip karıştırın.
Kıvam alana kadar pişirin.
Kremayı bir kase içinde çırparak, çorbanın üzerine gezdirin.
Kaşar peyniri rendesi bir dal fesleğen de varsa ekleyin
Çorbanız servise hazır.

Not: Unu iyice kavurun ki, çiğ kokusu kalmayın. Suyunu eklemeyen önce, kavru unun biraz ılınmasını sağlayın. Topaklanma olmaması için sürekli karıştırarak pişirin.

