



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ DOMATES ÇORBASI

1 kaşık un
3 tane domates
1 kaşık tereyağı
2 kaşık sıvıyağ
1 su bardağı süt yarım kaşık salça (isteğe göre)
Kıvamına göre su
Üzeri için:
Kaşar peynir rendesi

Tencereye sıvı yağ ve tereyağını atın üzerine unu ekleyin ve karıştırın, yoğun bir kıvam oluşacak. Süt dökerek bu kıvamı açın, krema kıvamına gelene kadar tüm sütü döküp pişirin. Ardından rendelediğiniz domatesi dökün ve kullanacaksanız salçayı sulandırıp ekleyin. Krema ile salçalı domatesler pişip birbiri ile bütünleşene dek karıştırın. Ardından tuz ve ılık su ekleyin. Çorbanızın kıvamını su ekleme kısmında belirleyebilirsiniz. Çorbanız kaynadıktan sonra ince süzgeçten geçirerek domates çekirdeklerinden kurtulabilirsiniz. Çorbanızı bir kaseye alıp üzerine kaşar peynir rendesi ekleyip servis edin.

