



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI DOMATES ÇORBASI

2 adet olgun domates
1 çorba kaşığı domates salçası
4 su bardağı su
1 kutu krema
Yarım çay bardağı sıvıyağ
4 yemek kaşığı rendelenmiş Kaşar Peyniri
Tuz

Salçayı sıvı yağla iyice karıştırıp, ocağa alın. Hafifçe kavurun. Ardından, kabuklarını soyup, blendırdan geçirdiğiniz domatesi ekleyin. Domatesler iyice eriyene kadar pişirin. 4 su bardağı sıcak suyu katın. Tuzunu ayarlayın. Kremayı bir tavaya koyup ısıtın. Diğer tarafta çorba kaynarken kremayı ekleyin. Bir müddet daha kaynatıp, tencereyi ocaktan alın. Sıcakken, rendelenmiş kaşar peyniri ile servis yapın.
