



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI DOMATES ÇORBASI

- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı ketçap
- 3 bardak et suyu
- 1 bardak süt

Tereyağını bir tencerede eritin. Un, tuz ve karabiber katarak pürüklendirmeden karıştırın. Salça ve ketçap ilave edin. Tekrar krema gibi oluncaya kadar karıştırın. Azar azar et suyu koyup bir taşım kaynatın. Aynı şekilde sütü ilave edip, kaynatmadan ateşte bir müddet tutun.