



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.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 su veya et suyu
- 1 bardak süt

Tereyağı bir tencerede eritilir; un, tuz ve karabiber katılarak pürtüklendirmeden karıştırılır. Salça ve ketçap ilave edilip tekrar krema gibi oluncaya kadar karıştırılır. Azar azar su veya et suyu konup bir taşım kaynatılır. Aynı şekilde süt ilave edilip kaynatmadan ateşte bir müddet tutulur.