



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

50 gr. tereyağı
1 soğan
50 gr. un
600 gr. su
600 gr. süt
150 gr. domates salçası
2 çay kaşığı şeker
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Tereyağını bir tencerede eritin. Soğanı kıyıp yağda kavurun ve un ilave edip iyice karıştırın. Bir dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp suyunu koyun. Sonra tekrar ateşe koyup kaynatın. Devamlı karıştırarak sütünü ilave edin. Salça, şeker, tuz ve karabiberini katıp 15-20 dakika pişirin. Kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis yapın.
