



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI DOMATES ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet soğan
1 Fiske tuz
2 Diş sarımsak
4 Su Bardağı su
3 Adet DOMATES BÜYÜK BOY
2 Su Bardağı tavuk suyu
1 Bardak krema
100 gr kaşar peyniri rendesi

Tencerede Sana Klasiği eritin küp doğranmış soğanları ve dövülmüş sarımsakları kavurun. Domates salçasını ilave ederek 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Daha sonra su ve tavuk suyunu rendelenmiş domatesleri de koyup 10 dakika daha pişirin. İçine krema, tuz ilave edip 5 dakika daha kaynattıktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirip servis yapın.