



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

4 domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
Yarım demet fesleğen
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı çiğ krema ya da 3 çorba kaşığı labne

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tereyağında 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin, hızlıca karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Servis sırasında isterseniz üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, kıyılmış fesleğen ekleyebilirsiniz. Çorbayı kâselere paylaştırıp son anda kremayı şekillince döküp şık bir sunum yapabilirsiniz.