



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ŞEHİRİYELİ DOMATES ÇORBASI

2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
6 adet olgun domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı tel şehriye
1 su bardağı krema
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Domatesler rendelenir. Süzgeçten geçirerek çekirdeklerinden arındırılır. Tencerede tereyağı ve un pembeleştirilir. Üzerine salça atılır. 3 dakika kavurduktan sonra hazırlanan domates katılır. Domates kaynamaya başlayınca sıcak su ve tuz eklenir. Çorba tamamen kaynayınca şehriye ilave edilir. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak 20 dakika kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce krema eklenir, karıştırılır. Ateşten alınır.