



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ DOMATES ÇORBASI

6 adet orta boy domates
6 adet kuru domates
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1 çay bardağı un
6 su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Kuru domatesler 1 saat ılık suda bekletilir. Sonra bir kaç parçaya kesilir. Biberlerin tohumları çıkarılır, ufak doğranır. Domatesler rendelenir. Tencereye tereyağı konur. Orta ateşte eriyince kuru domatesler ve biberler atılır. Gevşeyene kadar kavrulur. Un ve rende domates bırakılır. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Blenderden geçirilir. Sonra üzerine süt, su karabiber ve tuz eklenir. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.