



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURUTULMUŞ DOMATES ÇORBASI

Domates 20 adet kuru  
Sarımsak 3 diş  
Kekik 3 dal taze  
Biberiye 1 dal taze  
Süt 1 su bardağı  
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Un 1 yemek kaşığı  
Tuz  
Karabiber  
Fesleğen 1 paket taze

İlk olarak şerit halinde doğranmış olan kuru domatesleri yumuşayana kadar haşlayın. Ardından başka bir tencerede un ve tereyağını kavurun ve üzerine bir miktar soğuk su ekleyin. Süzölmüş olan domatesleri ekleyip karıştırın ve fesleğen hariç tüm baharatları ilave edin. Karıştırdıktan sonra 10-15 dakika kaynamaya bırakın. Kaynayan çorbayı blenderdan geçirin ve süt ilave edin. Kıvamına göre tekrar su ekleyebilirsiniz. Ardından 5 dakika daha karıştırılarak kaynatın ve servis edin.

