



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ DOMATES ÇORBASI

<https://hamaratabla.com>

1/2 adet pınar labne  
5 adet domates  
3 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı un  
1 tutam tuz  
Kuru nane  
Kaşar peyniri  
1 yemek kaşığı margarin

Domateslerin kabuğu soyulduktan sonra yatay ortasından keserek çekirdekleri kesilir. Bu işlemi yaparken domates sularını kesinlikle domatesi yıkayarak çekirdeklerini çıkartmayın. Çünkü böyle yaparsanız domatesin bütün aroması gitmiş olur. Daha sonra çekirdekleri çıkartılmış domatesler bir tencereye konulduktan sonra üzerine 1 litre içme suyu ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Domatesler yumuşamaya başlayınca üzerine salça ilave edilir ve iyice karıştırılarak çok az daha kaynatılır ve ocaktan alınır. Sonra üzerine un ilave edilir ve mutfak robotu ile iyice karıştırılır. İşlem sonunda ufakcık bile tomak kalmamasına dikkat edilir. Sonra tekrar kısık ateşte kaynamaya bırakılır. İçine bir tutam kuru nane ve yeterince tuz atılır. Kaynamaya devam eden çorbamızın içine 1/2 paket Pınar Labne atılır ve iyice çorbaya yedirtilir. Pınar Labne kremamsı ve hoş bir aroma katacaktır. Çorbamızın kıvamı eğer çok koyu olduysa biraz sıcak su ilave edebilirsiniz. Çorba tabaklarına aldığınız çorbamızın üstüne istediğiniz kadar rendelenmiş Pınar kaşar peyniri koyabilirsiniz.

