



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LABNELİ DOMATES ÇORBASI

Yeliz Atak

2 çorba kaşığı domates salçası  
2 adet rendelenmiş domates  
Yarım paket Pınar Labne Peyniri  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı un  
6 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Nane

Tencerenin içinde yağ ve unu kavurun. Sonra salça ekleyip biraz karıştırın. Yavaşça karıştırarak suyu ekleyip tuz, karabiber ve naneyi ilave edin. Ve kaynamaya bırakın. Ayrı bir yerde labne peynirini kaşıkla iyice çırpıp çorbaya ekleyelim.3 dakika kaynamaya bırakıp ocağın altını kapatalım.Vee çorbamız servise hazırdır.