



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ DOMATES ÇORBASI

1 kg domates
1 tatlı kaşığı salça
1 demet taze nane
1 diş sarımsak
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
¼ su bardağı zeytinyağı
1,5 lt su

Orta ateşteki yağda rendelediğiniz sarımsağı ve salçayı kavurun. Küp küp doğradığınız domatesleri de ilave ederek bu işleme devam edin. 5 dakika kadar sonra 1.5 lt suyu tencereye ilave ederek kaynamasını bekleyin. Kaynadıktan sonra 10 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Piştikten sonra önceden yıkanmış taze naneyi ilave ederek blender dan geçirin. Servis ederken dilerseniz üzerine rendelenmiş kaşar ilave edebilirsiniz.

