



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ KAŞARLI DOMATES ÇORBASI

2 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı un
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı margarin
1 tutam tuz
1 tutam nane
1 tutam karabiber
1 su bardağı süt
100 gr kaşar

Çorba tencemize önce sıvı yağımızı daha sonra sıvı yağımızı koyuyoruz yağ eridikten sonra içerisine unumuzu ekleyip hafif pembeleşinceye kadar kavuruyoruz unumuz pembeleşince içerisine salçamızı ekliyoruz salçamızı biraz kavurduktan sonra içerisine karabiber ve kırmızı toz biber ekleyip soğuk suyla açıyoruz daha sonra sütümüzü ekliyoruz ve kaynatıncaya kadar karıştırıyoruz kaynadıktan sonra içerisine tuz ilave ediyoruz biraz daha kaynatıp nemimizi ekleyip kapatıyoruz. Servis yaparken kaşarlarımızı çorbalarımızın üstüne ekliyoruz.