



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ VE FESLEĞENLİ DOMATES ÇORBASI

- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 2 Su Bardağı Süt
- 2 Su Bardağı Su
- 2 Çorba Kaşığı Krema
- 2 Çorba Kaşığı Salça
- 2 Adet ince doğranmış domates
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Fesleğen
- 2 Çay Kaşığı Nane

Tencerede yağı eritelim, unu ilave ederek kavuralım. Salçayı karıştıralım. Sütü, suyu ve ince doğranmış domatesleri de ekleyelim. 5 dakika kaynatalım. Son olarak karabiberi, tuzu, fesleğeni, naneyi, tuzu ve kremayı da çorbamıza katalım. Bir taşım daha kaynatıp servise sunalım.

Not: Dilersek servis sırasında nane ve festeğenle süsleyebiliriz.

