



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR TOPLU DOMATES ÇORBASI

2 adet domates
1 orba kaşığı salça
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un
6 su bardaęı su
2 diř sarımsak
2 orba kaşığı kaşar peyniri rendesi
3 orba kaşığı beyaz peynir rendesi
Kıyılmış maydanoz

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencereye tereyağını ekleyip eritin. Domatesleri salçayı ekleyip kapağını kapatın, 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un ilave edip karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman kâselere doldurup, rendelenmiş kaşar peynirleri maydanozu karıştırap elinizle top yapın ve çorbaların ortasına koyup sıcak olarak servis yapın.