



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DOMATES ÇORBASI

200 gram lor peyniri
50 gram rendelenmiş taze kaşar peyniri
4 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
3 diş sarımsak

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencerede tereyağını eritin. Üzerine domatesleri ekleyip kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman üzerine peynirleri karıştırın. Top şekli verin ve çorbanın üzerine ekleyip sıcak olarak servis yapın.

