



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DOMATES ÇORBASI

500 gr. domates veya 3 Çorba kaşığı salça
60 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
40 gr. tereyağı
40 gr. un
3 su bardağı et suyu
1 soğan
Maydanoz
Tuz
Kırmızı biber

Soğan ve domateslerin kabuklarını soyup, küçük parçalar halinde doğrayın. Kızgın yağda kavurun. Unu katın, iyice karıştırın ve et suyunu ilave edin. Çorbayı 10 dakika kaynatın. Süzgeçten geçirin. Rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Maydanoz, tuz ve karabiber ile tadlandırın.