



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI DOMATES ÇORBASI

4 adet domates
5 adet taze soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
3 diş sarımsak
30 gram kaşar peyniri

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencereye tereyağını ekleyip eritin ve domatesleri ekleyip kapağını kapatın. 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman doğranmış taze soğan ve fesleğen de eklenebilir. Rendelenmiş taze kaşar peyniri de serpip sıcak olarak servis yapılır. İstenirse içine arpa şehriye de eklenebilir.

