



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU DOMATES ÇORBASI

<https://www.aytac.com.tr>

4 su bardağı et suyu veya su
3 adet büyük boy domates
2 yemek kaşığı un
100 g AYTAÇ KLASİK SUCUK
1 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
Tuz
Üzeri için;
Kızarmış ekmek parçaları

- 1 Tencerede yağı eritin ve unu ilave ederek hafifçe sararana kadar kavurun.
- 2 Sütü ve suyu azar azar ilave edin. Unun topaklanmaması için devamlı karıştırın.
- 3 Domatesleri rendeleyin ve tencereye ekleyin.
- 4 AYTAÇ KLASİK SUCUKları küp küp doğrayın ve tencereye ekleyin, yaklaşık 15 dakika pişirin.
- 5 Tuz ile lezzetlendirin.
- 6 Pişen çorbayı kaselele paylaşın.
- 7 Kızartılmış küçük ekmek parçalarıyla süsleyin ve servis edin.

