



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

5 adet domates
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı sıcak su (arzuya göre et ya da tavuk suyu)
2 çay bardağı sıcak süt
Tuz
Servisi için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Domatesleri rendeleyin.
Tereyağını tencerede eritin.
Yağa unu ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.
Rendelenmiş domatesleri de ekleyip 5 dakika kadar pişirin.
Bu esnada sütü ufak bir cezvede ısıtın.
Domateslere sıcak suyu ve sütü ilave edin ve hızlıca karıştırın.
Kaynayanaya kadar orta ateşte pişirdiğiniz çorbanın altını kısın.
15 dakika da kısık ateşte pişirdiğiniz domates çorbasını iyice pürüzsüz olana kadar blenderden geçirin.
Son olarak tuzunu ekleyip iyice karıştırın.
Çorbayı kaselele bölüştürün. Rendelediğiniz kaşarı üzerine serpin.

