



SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

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

2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
2 tepeleme yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
5 adet domates
1 su bardağı süt
Tuz

Tereyağı ve sıvı yağı tencereye alıyoruz, un ekleyerek biraz kavuruyoruz. Domates salçası ve rendelenmiş domatesleri ilave edip biraz soteliyoruz. 4 su bardağı su ekleyerek karıştırıyoruz. Kaynadıktan sonra süt ilave edip kısık ateşte pişirmeye devam ediyoruz.

