



## SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

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

1,5 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı salça  
4 5 adet domates rendesi  
1 çay bardağı süt  
Tuz  
Kaşar rendesi

Öncelikle yağı eritip unu kavurun ve kokusu çıkana kadar üstüne salçayı ekleyip karıştırın. Onun üstüne domates rendesini koyup karıştırmaya devam edin ve sonra suyunu, sütünü ekleyip kaynamaya bırakın. Tuzunu da ekleyin ve blenderdan geçirip, biraz daha kaynatıp servis yapın. Üzerini kaşar rendesi ile süsleyebilirsiniz.

