



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Domates 5 Adet
Un 2 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Su 3 Su Bardağı
Domates Salçası 2 Yemek Kaşığı
Pastörize Süt 3 Yemek Kaşığı
COOK İle Dondurulmuş Domates Suyu 2 Su Bardağı
Sıvı Yağ 2 Yemek Kaşığı

2 yemek kaşığı sıvıyağ ile 2 yemek kaşığı unu biraz kavurun. Daha sonra 2 yemek kaşığı salça ile 5 adet rendelenmiş domatesi kavurduğunuz una ilave edip, hızlıca karıştırarak pişirin. Topaklanmaması için bu aşamada el blenderı ile karıştırın. Daha sonra 3 su bardağı su ve 2 su bardağı COOK ile dondurulmuş domates suyu ekleyip, kaynayıp koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Servis yaparken tencereye sütü ve tuzu ilave edin. Arzuza göre üzerine küp küp kesilerek kızartılmış tost ekmeği ya da kaşar peyniri rendesi serperek servis yapın.

