



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

- 1 su bardağı domates rendesi
- 1 adet soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı beyaz un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- yarım çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik

Yağda soğan ve sarımsağı kavuruyoruz. İçine salça ilave ediyoruz. Domates çorbası için domatesleri rendeliyoruz. Tencereye ilave ediyoruz. Karıştırarak pişiriyoruz. 4 su bardağı su ilave edip, tuz ve kekik ekliyoruz karıştırarak pişmeye bırakıyoruz. Bir tavada tereyağını eritin unu ekleyip kavurun. Süt ekleyip yoğunlaştığı anda tencereye ekleyin. Tenceredeki çorbayı güzelce blanderden çekin. Bir taşım kaynatıp ocağın altını kapatın.

