



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

Malzemeler: (4 kişilik)

3 adet büyük boy domates

3 su bardağı domates suyu

1 su bardağı Süt

30 gram Süt Tereyağı

2 su bardağı su

1 çorba kaşığı kıyılmış taze nane

3 diş ezilmiş sarımsak

1 çay kaşığı karabiber

Süt Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)

Yapılışı

Domateslerin kabuklarını soyup çok ince zar şeklinde doğrayın. Süt Tereyağı'nı orta boy bir tencerede eritip sarımsakları kavurun. Kıyılmış taze naneleri ilave edip 1 dakika daha kavurmaya devam edin. Doğranmış domatesleri ilave edin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak rengi değişip domatesler püre haline gelene dek birkaç taşım kaynatın. Süt, domates suyu ve suyu ekleyin. Arada bir karıştırarak 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp, ince bir süzgeç yardımıyla süzün. Karabiberle tatlandırın. Servis tabağına aktarın ve rendelenmiş Süt Kaşar Peyniri serpin. Sıcak servis yapın.