



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

- 1 Çorba kasığı tereyağı
- 2 Çorba kasığı un
- 3 Adet olgun domates
- 1 Çorba kasığı domates salçası
- 3 Su bardağı süt
- 3 Su bardağı su

Tereyağını tencereye alıp, eritin.
İçine unu ilave edin ve hafifçe sararana dek kavurun.
İçine ilik su ve sütü azar azar ekleyin.
Topaklaşmaması için devamlı karıştırın.
Domatesleri rendeleyin.
Salçayı biraz ilik su ile ezin.
Domates ve salçayı tencereye ilave edin.
Tencerenin kapagini çorbanın tasmaması için hafifçe aralık bırakarak 10-15 dakika pisirin.
Tuzunu ayarlayın.
Kaselere alıp, üzerine tarçın serperek servis yapın.

Not: Dilerseniz tarçın yerine karabiber de serpebilirsiniz

[ML® Kolay Domates Çorbası \(görsel\)](#)