



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

6 adet domates
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak süt
6 su bardağı su
Servisi için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle domateslerin kabuğunu soyup, mutfak robotundan geçirin.
Derin bir tencerede tereyağını eritin.
Eriyen tereyağı üzerine unu ekleyin ve kavurun.
Kavrulan unun üzerine domates salçasını ilave edin.
Ardından mutfak robotundan geçirdiğiniz domatesleri ekleyin.
Malzemeleri iyice karıştırarak kavurun.
Domatesler de kavrulduktan sonra suyunu ilave ederek pişirmeye bırakın.
Kaynayan çorbaya sütünü de ekleyin.
Tuzunu da ilave ettikten sonra birkaç dakika daha kaynatarak ocaktan alın.
Servis esnasında üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

