



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

Elif Korkmazel

3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
1/2 paket domates püresi
2 adet domates
1.5 su bardağı süt
4 su bardağı su
1/2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1/2 paket krema
Tuz
Karabiber

Unu, tereyağında rengi dönene kadar kavurun. Üzerine domates püresini ve rendelenmiş domatesleri ekleyip kavurun. Süt ve suyu ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca yeşil mercimek, tuz ve karabiberi ekleyip 10 dakika pişirin. Kremayı ekleyip bir iki taşım kaynatıp daha sonra ocaktan alın.



Fotoğraf "Tijen Yalçın" tarafından gönderildi. 13.08.2015