



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

8 adet domates
3 su bardağı süt
1/2 çay kaşığı rendelenmiş muskat
1 su bardağı rendelenmiş eski kaşar
Karabiber
Tuz

Domateslerin kabuklarını soyup bütün olarak tencereye koyun. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirin ve blenderden geçirip yeniden tencereye koyun. Üzerine süt, muskat, karabiber ve tuzu ilave ederek 15-20 dakika daha pişirin. Kaşar peynirini yapışmaz yüzeyli bir tavaya koyun. Peynir, hafif kızarmaya yüz tutunca ocağı kapatın. Peynir iyice soğuduktan sonra elinizle kırın ve çorbayla birlikte servis yapın.