



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

4 adet iri domates
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı süt
6 bardak su
100 gr kaşar rendesi
Biraz tuz

Domatesleri soyduktan sonra blender ya da robottan geçirin. Tencereye sıvı yağ ve unu koyun. Unu biraz kavurduktan sonra üzerine domatesleri ilave edip biraz daha çevirin. Suyunu da ekleyerek yaklaşık 20 dk pişirin. Çorbanın topaklanmamasına dikkat edin, eğer topaklanırsa el blenderından geçirebilirsiniz. Son olarak sütü ilave ettikten sonra bir 5 dk daha pişirin. İsteğinize göre tuzunu ayarlayın ve servis ederken kaşar rendesini ekleyin.