



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

- 5 adet domates
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 diş sarımsak
- 5 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı süt
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam kırmızı biber
- 100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Margarin ve zeytinyağını tencereye alın, eriyince unu ekleyip rengi sarana kadar kavurun. Domatesleri ve sarımsakları rendeleyip ekleyin ve bu şekilde 5-6 dakika karıştırarak pişirin. Baharatlarını ilave edin. Kıvamını istediğiniz yoğunlukta ayarlayarak sıcak et suyunu ekleyin. 5-6 dakika kaynadıktan sonra sütü ilave edip bir iki taşım kaynatıp ocağı kapatın. Kasele aldığınız çorbanın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri servis yapın.
