



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ YEŞİL DOMATES ÇORBASI

500 gr yeşil domates
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1.5 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı yağ
1 tutam kırmızı biber (toz)
1 tutam taze nane

Domatesleri yıkayıp bir tencereye koyuyoruz. Üzerini 3-4 parmak geçecek kadar su ilave edip kaynatıyoruz. Kaynatıp iyice yumuşayan domatesleri blendırdan geçiriyoruz. Daha sonra süzgeçten geçiriyoruz.

Bir bardak sütün içine yumurtayı kırıp iyice çırpıyoruz.

Tencereyi ocağa koyup içine yağı ilave edin yağ eriyince unu da ilave edip hafifçe unu kavurun. Daha sonra hazırladığınız domates suyunu karıştırarak ve yavaş yavaş ilave edin.

Çorba kaynayınca kadar topaklanmaması için karıştırın.

Çorbanız kaynayınca ocağın altını kısın. Hazırladığınız sütlü yumurta karışımını çorbayı karıştırarak ilave edin, bir taşım kaynayınca ocaktan alın.

Tuzunu isteğe bağlı olarak kullanınız.

Not: İsterseniz üzerine kırmızı biberli yağ ince kıyılmış taze nane parmesan kaşar peyniri rendesi ekleyerek servis yapabilirsiniz.

