



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHUNLU DOMATES ÇORBASI

- 5 adet domates
- ½ paket taze tarhun otu
- 1 yemek kaşığı Luna margarin
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı rendelenmiş taze kaşar
- Tuz ve karabiber

Bir tencerede eritilmiş Luna margarine un ilave edilerek hafifçe kavrulur. Yavaşça süt ilave edilir. 5 su bardağı su ağır ağır karışıma ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta kabukları soyulmuş domatesler blender yardımıyla çekilir ve kaynamakta olan suya ilave edilir. Çorba ılındıktan sonra bir kez daha mikserle çekilip, boza kıvamına getirilir. Tarhun, tuz ve karabiberde ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Servis edileceği zaman üzerine taze kaşar rendesi serpilerek servis edilir.