



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU DOMATES ÇORBASI

Yarım tavuk
4 su bardağı su
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı domates salçası
8 adet domates
1 su bardağı süt
Tuz, karabiber

Tavuğu 4 bardak suda haşlayın, suyunu kullanmak üzere saklayın. Tereyağında unu kavurun. Salçayı ilave ederek 3-4 dakika daha kavurun. Domatesleri rendeleyerek una ekleyin, kavurma işlemi 10 dakika daha sürdürün. Haşlanmış tavuk suyu ve tuzu ilave edin, domatesleri iyice pişirin. Sütü ekleyin, el blenderıyla pürüzsüz bir kıvama getirin. Haşlanmış tavuk etlerini çorbanıza ilave edin. Servis yaparken, her porsiyon için 1 çorba kaşığı krema koyun, kaşar peynir serpin.