



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEREYAĞLI DOMATES ÇORBASI

2 adet domates veya
1 kahve fincanı domates salçası
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
Rende kaşar peyniri

Tencereye yağı ve unu koyup karıştırırken salça ve bir miktar su ilave ediyoruz.
Çorbayı bir süre karıştırdıktan sonra, kaselere alıp üzerini kaşar peyniri ve nane yapraklarıyla süsleyebilirsiniz.
