



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞ YAKICI DOMATES ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

10 adet kiraz domates
2 adet kırmızıbiber
1 adet kuru soğan
1/2 çay bardağı süt
Pul biber
Zerdeçal

Tüm malzemeleri fırında közleyin. Közlendikten sonra tencereye alın. İçine yarım çay bardağı süt ve kaynar su koyun. Toz zerdeçal ve pul biber ekleyip pişirin. Yanında dört yemek kaşığı yoğurt ile servis edin.

