



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ ÇORBASI

4 adet domates
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un
6 su bardaęı su
3 diř sarımsak
30 gram kařar peyniri

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencereye tereyağını ekleyip eritin ve domatesleri ekleyip kapağını kapatın. 10 dakika kadar pişirin. zerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiř sarımsakları ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatın. Servis yapılacağı zaman rendelenmiş fesleğen de eklenebilir ve rendelenmiş taze kaşar peyniri de serpip sıcak olarak servis yapılabilir. İstenirse içine arpa şehriye de eklenebilir.