



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŐİL DOMATES ÇORBASI

500 gr yeŐil domates
1 su bardađı süt
1 adet yumurta
1.5 yemek kaŐıđı un
3 yemek kaŐıđı sana klasik kase
1 tutam kırmızı biber (toz)
1 tutam taze nane

Domatesleri yıkayıp bir tencereye koyuyoruz. Üzerini 3-4 parmak geçecek kadar su ilave edip kaynatıyoruz. Kaynatıp iyice yumuŐayan domatesleri blendırdan geçiriyoruz.Daha sonra süzgeçten geçiriyoruz.

Bir bardak sütün içine yumurtayı kırıp iyice ırpiyoruz.

Tencereyi ocağa koyup içine sana yağı ilave edin yağ eriyince unuda ilave edip hafifçe unu kavurun.Daha sonra hazırladığınız domates suyunu karıŐtırarak ve yavaŐ yavaŐ ilave edin.

orba kaynayınca kadar karıŐtırın topaklanmaması için.

orbanız kaynayınca ocağın altını kısın.hazırladığınız sütlü yumurta karıŐımını çorbayı karıŐtırarak ilave edin bir taŐım kaynayınca ocaktan alın.

Tuzunu isteğe bağlı olarak kullanınız.

isterseniz üzerine kırmızı biberli sana yağ ince kıyılmış taze nane parmesan kaŐar peyniri rendesi ekleyerek servis yapabilirsiniz)