



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KOLAY DOMATES ÇORBASI



2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı ketçap
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı süt
6 su bardağı tavuk suyu ya da su
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, ısınınca un eklenir, sararana kadar kavrulur.
- # Üzerine salça ve ketçap eklenir, 3-4 dakika çevrilir.
- # Sonra soğuk tavuk suyu, süt ve tuz katılır, kaynama noktasına gelene kadar karıştırarak pişirilir.
- # Ateş kısılır, karabiber eklenir, 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Çorbanın lezzetini arttırmak için arzuya göre 1 adet küçük rendelenmiş soğan eklenebilir.