AKDENİZ USULÜ DOMATES ÇORBASI

Malzeme
- 6 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 3 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı domates suyu
- 1 su bardağı et suyu
- Yarım su bardağı arpa şehriye
- Tuz ve karabiber
- Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı
Derin bir tencerede Sana'yı eritip, içine unu ilave ediniz.
Unun kokusu gidinceye kadar kavurunuz.
Un pişince sırasıyla, et suyunu, domates suyunu ve sütü ekleyip karıştırdıktan sonra, orta ateşte kaynatınız.
Çorba kaynamaya başlayınca arpa şehriyeleri, tuzu ve karabiberi ekleyip tencerenin ağzı açık olarak şehriyeler yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Çorba kaynarken maydanozu ayıklayıp kıyınız.
Pişen çorbayı servis tabağına alıp, kıyılmış maydanozla süsledikten sonra, sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28395 • adı:Akdeniz Usulü Domates Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:20