



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRUSCHETTALI KÖZ DOMATES ÇORBASI

100 gr margarin
1 kilo domates
3 diş ince doğranmış sarımsak
1 adet kırmızı meksika biberi ince doğranmış
1 küçük soğan soğan ince doğranmış
1 tatlı kaşığı toz şeker
500 ml tavuk suyu
100 gr krema
Bruschetta için;
100 gram taze peynir
2 dal kekik
2 dal biberiye
2 diş sarımsak
50 gr kurutulmuş domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
8 dilim Köy ekmeği

Domateslerin ortadan ikiye kesip tepsiye dizin.

Üzerine tuz, karabiber ve biraz margarin eritip gezdirip önceden ısıttığınız fırında közleyin.

Tencerenin içine margarin, soğan, sarımsak ve meksika biberini koyup soteleyin.

Fırında közlenen domateslerin kabuklarını ayırıp tencerenin içine alıp hepsini biraz daha kavuralım. şekerini koyalım. 10-15 dakika orta ateşte biraz pişirin.

Daha sonra tavuk suyunu ekleyin.

Kaynamaya başlayınca el blenderi ile püre haline getirin .

Krema, tuz ve karabiber ekleyin.

Kıvamı koyu ise istediğiniz kıvama gelene kadar sıcak su ekleyebilirsiniz.

Piştikten sonra servis edebilirsiniz.

Bruschetta:

İnce kıydığımız baharat, sarımsak, baharatlar ve biraz sıcak suda bekletip ince kıydığımız kurutulmuş domates ve taze peyniri bir kapta karıştırın.

Dilimlenmiş ekmeklerin üzerine bir fırça yardımıyla margarin sürün.

Tuz ve karabiber serpip fırında biraz kızartın.

Kızaran ekmekleri fırından alıp üzerine hazırladığınız peyniri sürün ve çorba ile birlikte servis edin.