DOMATES ÇORBASI

4 Çorba Kaşığı un
3 Su Bardağı et suyu veya su
5 Tane Domates
3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Domatesleri rendeleyin, böylece suyu ve etli kısmı kalsın, kabukları atın. Domatesleri sana yağ ile hafif kavurun. Unu azar azar su ile karıştırarak bulamaç haline getirin ve yavaş yavaş tenceredeki domateslere ilave ediniz. Unların top top olmaması için devamlı karıştırınız. Son olarak tuzunu ve biberini ilave edip blender ile çırpınız. İsteğe bağlı olarak üzerine kaşar peyniri de atılabilir.

© lezzetler.com tarif no:76292 • adı:DOMATES ÇORBASI • gönderen:Ankara Rüzgarı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:56