DOMATES ÇORBASI

2 Çorba Kaşığı domates salçası
2 Tatlı Kaşığı tuz
2 Su Bardağı süt
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Su Bardağı su
2 Çorba Kaşığı un
1 Adet KESME ŞEKER
2 Su Bardağı et suyu
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Unu hafifçe kavurun. 1 su bardağı su ile erittiğiniz domates salçasını unun içine katın, kaynamış et suyu ve diğer malzemeleride içine katın. Pişirdikten sonra tel süzgeçten geçirip tekrar kaynatın ve çorbanızı servis edebilirsiniz. Servis edeceginiz tabağa aldıktan sonra peynir ve nane yaprakları ile süslüyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:76647 • adı:Domates Çorbası • gönderen:nüvide • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:11