



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞEN KREMALI DOMATES ÇORBASI

www.miele.com.tr

200 gr. Havuç, soyulmuş, doğranmış
1 Soğan, doğranmış
10 gr. Tereyağı
1 kutu Domates (850 gr.)
Tuz
Karabiber
250 ml Sebze suyu
1/2 çay kaşığı Şeker
4 çay kaşığı Fesleğen, kıyılmış
100 ml Krema

Havuç soğan ve tereyağını bir kabın içinde üstü kapalı 850 Watt gücünde yaklaşık 8 dakika pişiriniz. Domates, su, tuz, karabiber, et suyu ve şeker ilave edin ve üstü kapalı olarak 450 Watt gücünde yakl. 6 dakika pişirin. Çorbayı karıştırın. Çok fazla taneli olursa biraz daha su veya et suyu katın. Fesleğeni krema ile püre haline getirin, bu arada kremayı çırpın. Çorbayı tabaklara dağıtın. Her tabağa biraz fesleğenkrema karışımını koyun. Fesleğen yaprakları ile süsleyip ikram edin.