



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

4 bardak et suyu
2 iri ve olgun domates (veya 2 çorba kaşığı domates salçası)
1,5 kahve fincanı un
1 çay fincanı taze krema
1 çorba kaşığı margarin
1 ince dilim kızarmış ekmek
Tuz

Bir tencereye yarım çorba kaşığı yağ konup eritilir ve kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış domates küçük parçalar halinde doğranmış domates (veya bir fincan suyla iyice ezilmiş domates salçası) katılır. Domates iyice eriyip salça haline gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Salça kıvamına gelince, karıştırmayı sürdürerek un katılır ve yağlı salçaya yedirilir. Un karıştırılarak iki dakika pişirildikten sonra tuz ve ılık et suyu dökülür; bir-iki defa karıştırdıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak içindekiler yarım saat kadar hafif ateşte pişirilir. Çorba piştikten sonra bir süzgeçten geçirilerek servis kâsesine boşaltılır; hafifçe çırpılmış krema katılır ve bir-iki defa karıştırılır. Bu sırada küp biçiminde doğranmış ekmek yarım kaşık yağla birlikte bir tavada kızartılır. Servis kâsesine yağıyla birlikte gezdirerek koyulur ve hemen servis yapılır.