



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

60 gr un
1 litre beyaz et suyu
1 defne yaprağı
100 ml. krema
50 gr tereyağı
75 gr domates püresi
75 gr havuç
75 gr soğan
Yeteri kadar kekik

Tereyağını eritin. Soğan, havuç, defne yaprağı ve kekiği ilave edin. Soğanlar hafif kahverengi olana kadar kızartın. Unu ekleyip sarı meyane yapın, soğutun.

Domates püresini katıp karıştırın. Kaynar haldeki et suyunu çırparak katın, tahta kaşıkla pütürleri ezin. Bir taşım kaynatın, tuz ,biber ekip 1 saat kısık ateşte pişirin. Süzgeçten geçirip temiz bir tencerede tekrar kaynatın. Kremayı ekleyip tuzunu biberini koyun.

[ML® Kolay Domates Çorbası \(görsel\)](#)