



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

750 gr. büyük doğranmış domates
30 gr. margarin
1 adet doğranmış soğan
1 adet doğranmış havuç
3 çorba kaşığı un
1 litre et suyu veya su
2 diş sarımsak
2 sap ince halkalar halinde kesilmiş pırasa
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı şeker
1 bardak çiğ krema

Margarini derince bir kaptan eritin. Soğan ve havucu içine atıp orta ateşte kızartın. Unu katın. Et suyunu veya suyu, sarımsağı, pırasayı, tuzu, biberi, şekerini ve domatesleri ilave edin. Tencerenin kapağı kapalı olarak 1-1,5 saat kısık ateşte pişirin. Çorbayı süzgeçten geçirip ezin. Kremayı süzgeçten geçmiş olan çorbaya katın. Gerekirse biraz daha tuz, biber serpin. Çorba koyu ise et suyu veya süt ilave edin.