İTALYAN USULÜ DOMATES ÇORBASI

750 gr. domates
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kıyılmış kereviz yaprağı
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı şeker
1 kap yoğurt

Domateslerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkarın ve çok küçük kare parçalar halinde kesin. Zeytinyağını tencerede kızdırıp domates parçalarını bu yağda kavurun. Dövülmüş sarımsağı, kıyılmış maydanoz ve kereviz yapraklarını, bu yağda 5 dakika kavurun. Sonra et suyunu, tuzu karabiberi ve şekeri ilave edin. Çorbayı 15 dakika kaynatın. Çorbayı servis yapacağınız kaselere boşalttıktan sonra, üzerlerine yoğurt döküp hemen servis yapın.

Not: İtalyan usulü domates çorbası yaz aylarında soğuk olarak servis yapılır. Soğuk servis yapılacağı düşünüldüğü için margarin yerine zeytinyağı kullanılmıştır.

ML® İtalyan Usulü Domates Çorbası için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:33281 • adı:İtalyan Usulü Domates Çorbası • gönderen:Sam • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:38