KREMALI DOMATES ÇORBASI

2 su bardağı tavuk suyu
4 Su bardağı su
2 Büyük boy soğan
3 Adet büyük domates
1 Yemek kaşığı domates salçası
1/2 Su bardağı krema
2 Diş sarımsak
2 Yemek kaşığı margarin
100 gr kaşar peyniri rendesi
Tuz

Tenceremize yağımızı, küp doğranmış soğanları ve döğülmüş sarımsaklarıda ilave edip kavurun. Domates salçasınıda katıp 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Daha sonra su ve tavuk suyunu püre haline getirdiğiniz domateslerle karıştırıp 10 dakika daha pişirin. İçine krema, tuz ilave edip 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:95003 • adı:Kremalı Domates Çorbası • gönderen:genç yürek • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:36