



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

750 gr. büyük doėranmıř domates
30 gr. margarin
1 adet doėranmıř soėan
1 adet doėranmıř havuç
3 orba kaşığı un
1 litre et suyu veya su
2 diř sarımsak
2 sap ince halkalar halinde kesilmiř pırasa
Tuz
Karabiber
1 orba kaşığı şeker
1 bardak çiė krema

Margarini derince bir kapta eritin. Soėan ve havucu içine atıp orta ateşte kızartın. Unu katın. Et suyunu veya suyu, sarımsağı, pırasayı, tuzu, biberi, şekeri 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. orba koyu ise et suyu veya süt ilave edin.