PIRASALI DOMATES ÇORBASI

6 adet olgun domates
1 adet ince pırasa
1 çorba kaşığı domates salçası
4 su bardağı su ya da et suyu
1 adet sivri biber
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak domatesler rendelenir, pırasalar ince kıyılır, biberle birlikte bir tencereye aktarılır, üzerine tuz ilave edilir, domates salçamsı bir ifade alana kadar pişirilir. Başka bir tencereye yağ ve un konur, un pembeleşene dek kavrulur. Salça ve tuz eklendikten sonra domatesli karışım, süzerek katılır, et suyu da eklendikten sonra bir taşım pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:38099 • adı:Pırasalı Domates Çorbası • gönderen:menü • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:58