PORTAKALLI DOMATES ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Domates Çorbası
2 Adet portakal
2 Yemek Kaşığı İçim Krema

2 adet portakalı sıkın. Sonrasında 1 adet portakalın kabuklarını kibrit çöpü kalınlığında kesin veya kabuklarını rendeleyin. Portakal kabuklarını 1 bardak suda haşlayın. Bir tencerede Teremyağ'ı eritin. Üzerine portakal suyu ilave edin. Daha sonra 4 su bardağı su ekleyin. Ayrı bir kapta 1 su bardağı su ile Bizim Mutfak Domates çorbasını karıştırıp, tencereye ilave edin. Kaynamaya bırakın. 10 dakika kısık ateşte piştikten sonra altını kapatın. Daha sonra 2 yemek kaşığı krema ve portakal kabuklarını ilave edin ve karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:56896 • adı:Portakallı Domates Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:59