



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNDA DOMATES ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Domates 200 gr
Soğan 100 gr
Peynir 30 gr
Tavuk Suyu 500 ml
Domates suyu 250 ml
Zeytinyağı 30 ml

Domatesleri soyun ve 1 cm²lik küpler şeklinde kesin. Soğan ve maydanozu bıçakla doğrayın. Sarımsakları ikiye kesin. Peyniri rendeleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 11 dakika olarak ayarlayın ve [Başlat] tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye yağ dökün ve sarımsak ekleyin. Program bitmeden 5 dakika önce sarımsağı çıkarıp soğanı koyun. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. [Iptal/Isıtma] tuşuna basın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tavuk suyunu dökün, maydanoz, domates, domates suyu, tuz ve baharatı ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın. [Başlat] tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Servis yapmadan önce üzerine rendelenmiş peynir serpin.

