YEŞİL DOMATESLİ RUS ÇORBASI

6 adet yeşil domates
2 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kuru tarhun
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Domateslerin kabukları soyulur, kabaca doğranır, bir tencereye aktarılır. Üzerine su ve tuz ilave edilir. Yumuşayana kadar haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Başka bir tavada çok ince kıyılmış biberler tereyağıyla kavrulur. Un ilave edilir. Çekilmiş domatese ilave edilir. Bir taşım da birlikte pişirdikten sonra tarhun katılır ve ocaktan alınır.

© lezzetler.com tarif no:99528 • adı:Yeşil Domatesli Rus Çorbası • gönderen:Havva Atar • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:21