



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI DOMATES ÇORBASI

3 yemek kaşığı krema
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 su bardağı mısır
3 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
6 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı margarin
2 adet domates
4 su bardağı et suyu
Karabibet
Tuz

Margarini bir tencerede eritin, içine yemeklik doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar renk alınca içine kıyılmış sivri biberleri ve salçayı ilave ederek kısık ateşte karıştırarak 3 dakika sote edin. Unu eleyerek ilave edip 2 dakika daha kavurun. Soğuk olarak 4 bardak et suyunu ilave edin. Bu arada devamlı karıştırarak unun topaklanmasını önleyin. Kalan bir bardak et suyunu katıp tuzu ve karabiberi ekleyin. Orta ateşte kaynayana kadar devamlı karıştırın. Kaynadıktan sonra ılıttığınız sütü ve doğranmış domatesleri ilave edin. Hafif ateşte kapağını kapatıp arada bir karıştırarak 5 dakika pişirin. Çorbayı mikser ile püre haline getirin. En son olarak içine mısırı ve kırmızı pul biberi ekleyip karıştırdıktan sonra servis kasesine alıp üzerine kremayı gezdirip sıcak olarak servis edin.

