ACILI DOMATES ÇORBASI

Aldığı kadar tuz
4 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı salça
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı mısır
3 yemek kaşığı krema
2 adet domates
2 yemek kaşığı sana margarin
yemek kaşığı un
Aldığı kadar karabiber
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber

Sana Zeytinyağlı□yı 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 damatesleri 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.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2024

© lezzetler.com tarif no:61134 • adı:Acılı Domates Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:25