



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ USULÜ DOMATES ÇORBASI (DİYET)

Selçuk Kuzu

MALZEMELER

1 kg. domates
2 adet kereviz
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
2 orta boy soğan
2 tatlı kaşığı domates salçası
225 gram küçük şekilli makarna
4 su bardağı tavuk suyu
Tuz, biber ve taze maydanoz

Saplarını ayıkladığınız domatesleri özenle yıkayın. Kerevizi, sarımsağı ve orta boy soğanı da ayıklayıp temizledikten sonra iri parçalar halinde keserek hazırlayın. Domatesleri, sarımsağı, soğanı, kerevizi, tavuk suyunu ve ayçiçek yağın bir tencereye koyarak ağır ateşte kapağı kapalı olarak 35-40 dakika pişirin. Bu süreç içinde tahta bir kaşık yardımıyla birkaç kez karıştırın. 40 dakikalık pişme süresinin sonunda iyice yumuşamış olan sebzeleri ve domates salçasını bir mikserde birkaç dakika çevirin. Daha sonra ince delikli bir süzgeçten geçirip, tekrar ocağın üzerine alın. İçine kendi zevkinize göre seçtiğimiz küçük şekilli makarnayı ilave edip, 10-12 dakika daha karıştırarak pişirin. Makarnanın pişip pişmediğini kontrol ettikten sonra tuzunu ve biberini koyup tadlandırın. Tadlandırma işleminden sonra son bir taşım daha kaynatıp, kenara alın. Servise hazır hale gelen bu nefis akdeniz usulü domates çorbasının üzerine doğranmış maydanoz koyarak servis yapın.

[ML® Domates Çorbası için tıklayın](#)[ML® Kolay Domates Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 31.08.2018