



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ DOMATES ÇORBASI

4 adet domates
4 adet kırmızı dolmalık biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
3 diş sarımsak
30 gram çiğ krema

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. İçine kırmızıbiberi de irice doğrayıp 20 dakika kadar pişirin. Daha sonra süzgeçten geçirin. Tencereye tereyağını bırakıp eritin ve bu püreyi ekleyip kapağını kapatın. 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman rendelenmiş fesleğen de eklenebilir ve çiğ kremayı ilave ederek sıcak olarak servis yapılır.

