# BRUSCHETTALI KÖZ DOMATES ÇORBASI

100 gr margarin
1 kilo domates
3 diş ince doğranmış sarımsak
1 adet kırmızı meksika biberi ince doğranmış
1 küçük soğan soğan ince doğranmış
1 tatlı kaşığı toz şeker
500 ml tavuk suyu
100 gr krema
Bruschetta için;
100 gram taze peynir
2 dal kekik
2 dal biberiye
2 diş sarmısak
50 gr kurutulmuş domates
1çay kasığı tuz
1çay kasığı karabiber
8 dilim Köy ekmeği

Domateslerin ortadan ikiye kesip tepsiye dizin.
Üzerine tuz, karabiber ve biraz margarini eritip gezdirip önceden ısıttığınız fırında közleyin.
Tencerenin içerisine margarin, soğan, sarımsak ve meksika biberini koyup soteleyin.
Fırında közlenen domateslerin kabuklarını ayırıp tencerenin içerisine alıp hepsini biraz daha kavuralım. şekerini koyalım. 10-15 dakika orta ateşte biraz pişirin.
Daha sonra tavuk suyunu ekleyin.
Kaynamaya başlayınca el blenderi ile püre haline getirin .
Krema, tuz ve karabiber ekleyin.
Kıvamı koyu ise istediğiniz kıvama gelene kadar sıcak su ekleyebilirsiniz.
Piştikten sonra servis edebilirsiniz

Bruschetta:
İnce kıydığımız baharat, sarımsak, baharatlar ve biraz sıcak suda bekletip ince kıydığımız kurutulmuş domates ve taze peynir'i bir kapta karıştırın.
Dilimlenmiş ekmeklerin üzerin bir fırça yardımıyla margarin sürün.
Tuz ve karabiber serpip fırında biraz kızartın.
Kızaran ekmekleri fırından alıp üzerine hazırladığınız peyniri sürün ve çorba ile birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:94055 • adı:Bruschettalı Köz Domates Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.05.2024 - 09:49