



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

Armağan Arık

5 adet olgun domates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tepeleme yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı toz biber
5 su bardağı su
½ su bardağı süt
Tuz
Kaşar rendesi (üzeri için)

Domatesleri rendeleyelim. Tereyağını tavada eritelim. Unu tereyağına ekleyip kokusu çıkana kadar kavuralım. Toz biberi ekleyip karıştıralım. Domatesleri ekleyip karıştıralım. 10-15 dakika kısık ateşte pişirelim. Suyu (ve koyacaksanız sütü) ekleyerek kıvamını alana kadar domates çorbasını pişirelim. Blenderdan geçirip tuzunu ekleyelim ve ocağın altını kapatalım. Domates çorbasını kaselere alalım ve üzerine rendelediğimiz kaşarı serperek servis yapalım.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021