



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Domates 600 gr
Biber 100 gr
Soğan 100 gr
Domates salçası 70 gr
Zencefil (kök) 10 gr
Domatesli acı sos 5 gr
Zeytinyağı 30 ml
Su 400 ml
Tuz (isteğe göre)
Baharatlar

Zencefil kökünü temizleyin. Sebzeleri ve zencefili 1,5x2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, tuz ve baharat ekleyin, su dökün ve iyice karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır çorbayı ayrı kaba dökün ve blender ile homojen hale getirin.

