



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

9-10 adet iri olgun domates
1 bütün iri baş sarımsak
1 dolu çorba kaşığı un
3/4 lt su
2 kesme şeker
1 bardak süt
Taze fesleğen
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Domatesleri ikiye bölün, kök diplerini ve çekirdeklerini temizleyin.

Baş sarımsağı üstünden (kök tarafından kesmeyin çünkü sarımsakların kabuklarıyla birlikte bir arada kalması önemli) bütün dişler açılacak şekilde kesin.

Domatesleri ve sarımsağı fırına koyacağınız ızgaraya dizin, üzerlerine tuz, karabiber, zeytin yağı gezdirip 170 derecede yaklaşık 45-50 dakika fırınlayın. Aynı işi tepside de yapabilirsiniz ama ızgara kullandığınızda domatesler daha güzel kuruyup lezzeti pekişir.

Domatesleri fırından alıp biraz soğumasını bekledikten sonra halihazırda üstlerinden düşmek üzere olan kabuklarını soyup bir tencereye koyun.

Pişerek iyice yumuşamış baş sarımsağın içini aynı tencereye sıkın. Daha önceden ısıttığınız sıcak suyu domateslerin üzerine çıkacak kadar ilave edin. Tuzunuzu koyup, domatesin yakıcı asitini kesmek için de 2 kesme şeker atmaya unutmayın.

Çorbanız orta ateşte 10-15 dakika kaynarken ayrı bir kaptaki 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı ile 1 çorba kaşığı unu bir kaptaki karıştırıp yavaş yavaş ısıtın. Yaklaşık 1-2 dakika sonra ılık bir bardak sütü yavaş yavaş ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar dip tutturmadan karıştırın.

Karışımı ateşten alıp çorbanıza azar azar topaklanmasına izin vermeden karıştırın. 10 dakika daha kısık ateşte kaynattıktan sonra el blenderı ile çekin.

Servis ederken üzerine az olmak kaydıyla rendelenmiş parmesan ya da benzeri bir peynir ve kıyılmış taze fesleğen çok yakışıyor.



Fotoğraf "Ağabey" tarafından gönderildi. 27.07.2020

