



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan 2 rende
2 adet sarımsak 2 rende
6 adet iri boy domates 2 rende
2 3 dal taze kekik
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı balzamik sirke
4 su bardağı tavuk suyu
Üzeri için:
Kaşar peyniri 2 rende

Soğanınızı rendenin küçük tarafıyla rendeleyin.

Tencerenizin içerisine tereyağını ekleyin.

Ardından içerisine soğan ve sarımsağı ekleyin.

Ardından içerisine rendelediğiniz domatesleri ekleyin ve karıştırın.

Çorbanız tıkrıdamaya başlayınca içerisine tavuk suyunu ekleyin.

Ardından içerisine toz şeker, balzamik sirke, tuz, karabiber ve taze kekik ekleyip karıştırın.

Çorbanızın kapağını kapatın ve kaynatın.

Çorbanız kıvam alınca blenderden geçirin ve bir taşım daha kaynatın.

Çorbanız hazır olunca servis edeceğiniz kaplara pay edin ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip, sıcak servis edin.

