



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOMATES ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

5 adet büyük boy olgun domates
1 adet büyük boy soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
1 yemek kaşığı un
4 su bardağı tavuk suyu veya sebze suyu
1 su bardağı süt veya krema
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen veya 4-5 yaprak taze fesleğen
Üzeri için rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)

Domateslerin kabuklarını kolayca soyabilmek için üzerlerine hafifçe çarpı işareti atın ve kaynar suda yaklaşık 1-2 dakika bekletin. Ardından soğuk suya alarak kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın.

Büyük bir tencerede zeytinyağını veya tereyağını ısıtın. Doğranmış soğanı ekleyin ve şeffaflaşana kadar kavurun. Ardından sarımsağı ekleyin ve kokusu çıkana kadar birkaç dakika daha kavurun.

Tencereye unu ekleyin ve sürekli karıştırarak birkaç dakika kavurun. Unun rengi hafifçe değişene kadar kavurmanız yeterlidir. Bu adım, çorbanın kıvamını artıracaktır.

Doğranmış domatesleri, tuz, karabiber, toz şeker ve kuru fesleğeni tencereye ekleyin. Karışımı iyice karıştırarak domateslerin suyunu salmasını sağlayın. Domatesler yumuşayana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Tavuk suyu veya sebze suyunu tencereye ekleyin ve karışımı kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ısıyı azaltın ve çorbayı kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Bu süre boyunca ara ara karıştırarak çorbanın dibinin tutmasını önleyin.

Çorbayı ocaktan alın ve blender veya el blenderi kullanarak pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çekin. İsteğe bağlı olarak, daha pürüzsüz bir kıvam için çorbayı süzgeçten geçirebilirsiniz.

Pürüzsüz kıvama gelen çorbayı tekrar ocağa alın ve süt veya kremayı ekleyin. Karışımı ısıtarak iyice karıştırın ancak kaynamamasına dikkat edin.

Çorbanızı kaselere alın ve isteğe bağlı olarak üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Taze fesleğen yaprakları ile süsleyerek sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:178977 • adı:Domates Çorbası • gönderen:Gül • indirme tarihi:10.04.2025 - 18:44