



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

1 kutu Tat Doğranmış Domates
1 şişe Tat Domates Suyu
2 adet soğan
200 ml Sek Krema
4 yemek kaşığı zeytinyağı

Soğanları ince ince doğrayınız ve bir tencerede ısıttığınız zeytinyağında pembelesinceye kadar kavurunuz. Soğanların üzerine Tat Doğranmış Domatesi ekleyiniz ve 1/2 su bardağı sıcak su ile orta ateşte 10 dakika kaynatıp blenderdan geçiriniz. Üzerine Tat Domates Suyu'nu dokunuz, yaklaşık 15 dakika pişirmeye devam ediniz. Kremayı ekleyerek 1-2 dakika daha kaynatınız ve sıcak olarak servis yapınız.

[ML® Domates Çorbası için tıklayın](#)