



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

1 paket ETİ Pizza Kraker
3 çorba kaşığı (50 gr.) margarin
2 adet orta boy (iri doğranmış) soğan
2 adet (rendelenmiş) havuç
1 adet defne yaprağı
1 dal (2 çay kaşığı) kekik
1/2 su bardağı (75 gr) un
5 çorba kaşığı domates salçası
5 su bardağı et suyu veya su
1 çay bardağı süt
Rendelenmiş taze kaşar

Margarini eritin. Soğan, havuç, defne yaprağı ve kekiği katıp hafif kahverengi bir renk alıncaya kadar soteleyin. Unu ilave edip kumlu bir doku oluşuncaya kadar karıştırın. Karışımı soğumaya bırakın. Domates salçasını, ılık et suyu veya su ile karıştırıp soğuyan malzemeye bir tahta kaşık yardımı ile yavaş yavaş ilave edin. Yaklaşık yarım saat karıştırarak orta ateşte kaynamasını sağlayın. Kaynayınca sütü ilave edin. 5 dakika daha kısık ateşte pişirin. Çorbayı ince bir tel süzgeçten süzüp temiz bir kaba alın. ETİ Pizza Kraker'leri kızgın tereyağına atıp hemen çıkartın. Çorbanızı rendelenmiş kaşar ve ETİ Pizza Kraker ile servis yapın.

