



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇORBASI

3 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
3 adet domates rendesi
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağ
Yarım demet fesleğen
2 adet küp şeker
Kaya tuzu
Çekme karabiber
Servis için krema yada rendelenmiş peynir

Fesleğenleri incecik kıyın.

Tencereye un ve tereyağını koyun ve beraber kavurmaya başlayın.

Üzerine Penguen Domates Salçasını ve rende domatesleri ilave edin ve beraberce bir kaç dakika daha kavurun.

Arzu ettiğiniz kadar karabiberi, tuzu ve iki adet küp şekeri ilave edin.

Suyuda ilave edip kaynamaya bırakın.

Çorba kaynamaya başlayınca altını iyice kısın.

Fesleğenleri ilave edip 2- 3 dakika daha pişirip servis edin.

Dilerseniz üzerine krema yada rende peynir ilave edip servis edebilirsiniz.

