DOMATESLİ MAKARNA ÇORBASI

3 domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşıgı zeytinyağı
Yarım çay bardagı kulak şehriye

Sıvı yağımızı çok az kızdırıp unu döküyoruz ve un kavrulunca içine salçamızı atıyoruz. Domateslerimizi rendeliyoruz kavrulan salçanın üzerine atıp hepsini iyce karıştırıyoruz.üzerine ılık suyumuzu döküp tuzumuzda atıp kaynamaya bırakıyoruz kaynamaya başlayınca kulaklı şehriyeleri de döküp orta ateşte pişirmeye bırakıyoruz. Çorba baloncuklar çıkarınca kısık ateşe alıp bir taşım daha kaynatıp dinlenmesini bekliyoruz ılık olarak kaselerde servsi yapabilirsiniz. İsteyen üzerine kaşar rendeleyip de içebilir.

© lezzetler.com tarif no:67936 • adı:Domatesli Makarna Çorbası • gönderen:gök kubbe • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:18