



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ DOMATES ÇORBASI

- 1.5 kg domates (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan (doğranmış)
- 3 diş sarımsak
- 0,5 tatlı kaşığı tuz
- 0,5 tatlı kaşığı karabiber
- 250 gr. beyaz ekmek küpleri (kabuklu olmadan)
- 1 yemek kaşığı fesleğen yaprağı, doğranmış
- 40 gr. kaşar (rendelenmiş)

Öncelikle domatesleri yıkayıp kabuklarını soyup parçalara bölüp blendırdan geçirin. Çorba tenceresi içine sıvıyağ ile birlikte sarımsak ve soğanları ekleyin. Yağda sotelerken kahverengi olmamasına dikkat edin. Blendırdan geçirdiğimiz domatesler ile tuz ve karabiberide ekleyip 45 dk. pişmeye bırakalım. Ekmek küplerini ilave edip 10 dk. daha pişirip sarımsağı çıkaralım. Üzerine fesleğen ve kaşar peyniri rendesi serpip servis edelim.

