



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞENLİ DOMATES ÇORBASI

- 5 adet olgun domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük boy soğan
- 2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı sirke
- 6-7 yaprak fesleğen
- 100 ml Pakmaya ŞefKrema

Domateslerin kabuğunu soyduktan sonra enine ikiye kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine tuz serpin, 1 yemek kaşığı zeytinyağını dökün. 200 dereceye ayarlı fırında yumuşayana kadar közleyin. Fırında közlediğiniz domatesleri mutfak robotuna aktarın. Salçaları, sirkeyi ve baharatı ekleyip püre haline gelene dek ezin.

Soğanı çok ince kıyıp kalan zeytinyağında yumuşayana kadar kavurun. Unu ekleyip kavurmaya devam edin.

Domates püresini ve 2 bardak suyu ilave edin. 15 dakika orta ateşte pişirin.

Çorba kıvam almaya başlayınca birkaç taşım daha kaynatın, ocaktan alırsanız kıyılmış fesleğeni ve tuzu ekleyerek tatlandırın. Dilerseniz bu aşamada blender yardımı ile çorbayı püre haline getirebilirsiniz.

Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Damak tadınıza göre bir miktar Pakmaya ŞefKrema dökerek sıcak sıcak servis yapın.

