



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ DOMATES ÇORBASI

10 adet domates, dörde bölünmüş
1 büyük kırmızı biber, temizlenip kesilmiş
2 orta boy sarı soğan, soyulmuş ve dörde bölünmüş
Sızma zeytinyağı
6 diş sarımsak, soyulmamış
2 - 3 bardak sebze ya da tavuk suyu
Taze çekilmiş karabiber
Tuz
1/4 çay kaşığı kırmızı biber
Parmesan peyniri, rendelenmiş

Fırını 180 derecede ısıtın. Fırın kağıdı serili tepsi içine domates, kırmızı biberleri ve soğanı ve sarımsağı yerleştirin. Sarımsak haricindekileri yağlayıp karabiber ve tuz serpin. Yaklaşık olarak 45 dakika sebzeler yumuşayana soğanlar iyice pişene kadar bekleyin. Pişen sebzelerin hepsini çorba tenceresine alın. Blendırdan önce bir bardak sıcak tavuk suyu veya sebze suyu ile geçirin. Çorbanızın kıvamına göre su eklemesi yapın. Kaynayınca altını kapatıp baharatını ayarlayın. Üzerine minik küpler halinde kestiğiniz kızarmış ekmeklerle veya peynir rendesi ile süsleyip servis edin.

