



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

FIRINLANMIŞ DOMATES ÇORBASI

Domates 4-5 adet (orta boy)
Biberiye 1 dal
Sebze suyu 900 gr
Soğan 1 adet
Domates salçası 1 tatlı kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Havuç 1 adet
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Kereviz sapı 1 adet
Kereviz Yarım adet
Sarımsak 5-6 diş
Zeytinyağı Yarım çay bardağı
Taze kekik 2 dal

Sebze suyu hariç bütün ürünleri bir kapta karıştırıp fırın tepsisine alın (daha lezzetli olması için domatesler kabuklu ve sap kısımları ile birlikte konulacak).
195 derecede önceden ısıttığınız fırının içerisinde bu karışımı 20 dakika kadar pişirin. Kabukların hafif yanması ve sebzelerin karamelize olması için yapılan bu işlem çorbanın lezzetini artıracaktır.
Fırınladığınız bu malzemeleri Arzum Chefim Çok Amaçlı Basıncı Pişirici'nizin içerisine alıp sebze suyunu ilave edin, Çorba modunda 30 dakika çalıştırın.
Pişirme işlemi bittikten sonra basıncı boşaltıp kapağı açın.
Blender yardımı ile çorbanızı pürüzsüz bir hale getirip süzgeç yardımı ile süzdürün.

Not: İsteğe bağlı olarak pişme aşamasında yarım çay bardağı krema eklenebilir.

