



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF KREMALI DOMATES ÇORBASI

6 adet büyük boy domates
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı
60 gr un
1 litre su
50 gr İçim Şef Krema
1 çay kaşığı tuz
Süslemek için
50 gr İçim Kaşar Peyniri
Taze çekilmiş karabiber

Domatesleri yıkayın ve kabuklarını soyun. Domates salçasını ilave ederek mutfak robotunda pürüzsüz hale gelene kadar çektin. İçim Tereyağı'nı bir tavada eritin. Unu renkleri dönene kadar devamlı karıştırarak kavurun. Domates karışımını ilave edin. Topaklanmasına izin vermeden sık ve hızlı karıştırarak birlikte kavurun. Blender ile homojen bir püre haline getirin. Suyu ilave edin. Kıvam alana kadar karıştırarak kaynatın. İçim Şef Krema'yı bir kapta iyice çırpın. Karıştırmaya devam ederek çorbaya ilave edin. Tuzu ekleyin. Karıştırma teli ile sürekli karıştırarak bir iki taşım kaynayana kadar pişirin.

