



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF PEYNİRLİ KREMA İLE DOMATES ÇORBASI

Yarım paket İçim Şef Peynirli Kremalı Yemek Sosu (100 ml)

5 adet domates

1 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı İçim tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı ılık İçim süt

Yarım çay kaşığı karabiber

4 su bardağı sıcak su

Kabuklarını ince bir şekilde soyduğunuz domatesleri küp küp doğrayın.

Uygun bir tencereye İçim tereyağını alarak eritin. Eriyen yağın üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra domates salçası ekleyerek kavurmaya devam edin.

Doğradığınız domatesleri de ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin.

Yaklaşık 8-10 dakika kavurduktan sonra suyunu salan ve pişmeye başlayan domateslerin üzerine sıcak su ekleyerek karıştırın ve tencerenin kapağını hafif kapatarak yaklaşık 20 dakika pişmeye bırakın.

Sürenin sonunda tekrar çorbayı karıştırın ve ardından pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar blenderdan geçirin.

Daha sonra ılık İçim sütü ekleyerek bir iki tur karıştırın. Bu aşamada sütün mutlaka ılık olması gerekiyor.

Ardından İçim Şef Peynirli Kremalı Yemek Sosu'nu ekleyerek karıştırın.

Çorbaya son olarak tuz ve karabiberi de ekleyerek, karıştırıp kaynamasını bekleyin. Kaynayan domates çorbası servise hazır.

