



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN DOMATES ÇORBASI

Domateslerin üst kısmını çarpı şeklinde çizin, bir kaba yerleştirin, daha sonra üzerine kaynar su dökün ve birkaç dakika bekleyin. Suyunu süzüp kabuklarını soyun. Domatesleri dörde bölün ve çekirdeklerini çıkarın. 1 çorba kaşığı yağı çorba tenceresinde kızdırın ve soğan ve sarımsağı yanmayacak ve kurumayacak şekilde kavurun. Domatesleri ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun. Daha sonra et bulyonu ekleyin, hepsini kaynatın ve 10-15 dakika kısık ateşte bırakın. Birkaç dakika soğumaya bırakın (sıvı 80°C'yi geçmemelidir). Bu arada fırını önceden 200 dereceye ısıtın. Sandviç ekmeğini büyük bir tabağa küp şeklinde doğrayın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını ve tuzu üzerinde gezdirin. Ekmek parçalarını kızarıncaya dek 10 dakika fırında pişirin. Domatesleri, blenderde MAX ayarda en az 1 dakika boyunca bulyonla birlikte püre haline getirin. Fesleğen yapraklarını ekleyin (8 yaprağı süslemek için saklayın). Gerekirse çorbayı yeniden ısıtın ve yemeği baharatla çeşnilendirin. Kızarmış ekmekleri ayrı olarak servis yapın. Fazladan tat katmak için sıcak çorba üzerine biraz taze Parmesan peyniri rendeleyin.