KAYMAKLI DOMATES ÇORBASI

8 adet olgun domates
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kaymak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
6 su bardağı su

Domatesler rendelenir ve süzgeçten geçirilir. Tereyağı ve un pembeleşene dek kavrulur. Domates, tuz ve şeker ilave edilir. Ara sıra karıştırarak domatesin rengi değişene kadar pişirilir. Su, karabiber ve kaymak ilave edilir. Bir taşım daha pişirdikten sonra ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:97071 • adı:Kaymaklı Domates Çorbası • gönderen:şanverdi • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:40