KITIR EKMEKLİ DOMATES ÇORBASI

2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı salça
3 adet domates
1 tutam şeker
4 su bardağı su
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
4 dilim bayat ekmek
Tuz, karabiber, kekik, pul biber
4 çorba kaşığı sıvı yağ

Öncelikle ekmekleri küp doğrayın, üzerine baharatları ve zeytinyağını gezdirip karıştırın. Fırında kızarıncaya kadar pişirin. Çorbayı yapmak için tencereye yağı, unu, salçayı koyup 4 dakika kadar kavurun ve üzerine suyunu verip pişirin. Servis yaparken üzerine rendelenmiş peyniri de ekleyip sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:107208 • adı:Kıtır Ekmekli Domates Çorbası • gönderen:tarifçi güzeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:04