



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ DOMATES BİBER ÇORBASI

10 adet domates
1 adet kuru soğan
2 adet kırmızı biber
1 adet sarımsak
Yarım paket krema
1 kaşık salça
4 bardak sıcak et suyu
Tuz
Karabiber
Kekik
Sıvı yağ veya zeytinyağı
Tereyağı

Öncelikle domatesleri ikiye bölüp tepsiye dizin, üzerine karabiber, tuz ve sıvı yağ gezdirin. Fırında 15 dk pişirdikten sonra çıkartıp soğanları ve biberleri üzerlerine karabiber, tuz dökerek kenarlarına ekleyin.

Sarımsakları aralarına dağıtın.

Tekrar 15 dk pişirdikten sonra tencereye 1 yemek kaşığı tereyağ ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.

Salçayı da ekleyip kavurun üzerine fırında olan tüm malzemeleri ekleyin.

Üzerine et suyunu da ekleyip kaynatın.

Baharatları da ilave edin.

Yaklaşık 10-15 dk kaynattıktan sonra blender ile pürüzsüz hale gelecek kadar çekin.

Çektikten sonra 1-2 dk daha kaynatıp kremayı ekleyin.

Tekrar üzerinde pişirin ve kapatıp servis edebilirsiniz.

