



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ DOMATES ÇORBASI

1 kg. domates
1 soğan
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
1 tutam reyhan
Su
Tuz
Üzeri için:
Kaşar peyniri

Domates ve soğanı közlüyoruz. Un ve tereyağını kavuruyoruz. Közlenmiş soğanı ortadan ikiye bölüp koyuyoruz. Soğanları kavururken sıcak suyu ekliyoruz. Közlenmiş domatesleri ortadan ikiye bölüp çorbaya ekliyoruz. Et suyu, doğranmış reyhanı ve tuzu da ilave edip pişiriyoruz. Blendır ile püre haline getirip tekrar haşlıyoruz. Servis kasesine alıp üzerine rendelenmiş kaşar serpiyoruz

