



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZ DOMATES ÇORBASI VE PEYNİRLİ BAHARATLI BRUSCHETTA

100 gr margarin  
1 kilo domates  
3 diş ince doğranmış sarımsak  
1 adet kırmızı meksika biberi ince doğranmış  
1 küçük soğan soğan ince doğranmış  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
500 ml tavuk suyu  
100 gr krema  
Bruschetta için;  
100 gram taze peynir  
2 dal kekik  
2 dal biberiye  
2 diş sarımsak  
50 gr kurutulmuş domates  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
8 dilim Köy ekmeği

Domateslerin ortadan ikiye kesip tepsiye dizin.

Üzerine tuz, karabiber ve biraz yağ ertip gezdirip önceden ısıttığınız fırında közleyin.

Tencerenin içerisine yağ, soğan, sarımsak ve meksika biberini koyup soteleyin.

Fırında közlenen domateslerin kabuklarını ayırıp tencerenin içerisine alıp hepsini biraz daha kavuralım. şekerini koyalım. 10-15 dakika orta ateşte biraz pişirin.

Daha sonra tavuk suyunu ekleyin.

Kaynamaya başlayınca el blenderi ile püre haline getirin.

Krema, tuz ve karabiber ekleyin.

Kıvamı koyu ise istediğiniz kıvama gelene kadar sıcak su ekleyebilirsiniz.

Piştikten sonra servis edebilirsiniz.

Bruschetta için: İnce kıydığımız baharat, sarımsak, baharatlar ve biraz sıcak suda bekletip ince kıydığımız kurutulmuş domates ve taze peynir'i bir kaptaki karıştırın. Dilimlenmiş ekmeğin üzerine bir fırça yardımıyla yağ sürün. Tuz ve karabiber serpip fırında biraz kızartın. Kızaran ekmeği fırından alıp üzerine hazırladığınız peyniri sürün ve çorba ile birlikte servis edin



