



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ DOMATES ÇORBASI

3 adet orta boy domates
750 mililitre tavuk suyu
5 diş sarımsak
6 dal taze kekik
1 yemek kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber

Domatesleri ortadan ikiye bölün ve fırın tepsinine yerleştirin, içlerine birer diş sarımsak koyun. Üstlerine kekik, tuz ve karabiber serptikten sonra zeytinyağı gezdirin. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Pişirdiğiniz domateslerin kabuklarını soyun. Bir tencerede tereyağını eritin, unu ekleyip kavurmaya başlayın. Domatesleri ilave edin ve kavurmaya devam edin. Tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Çorbayı blender'dan geçirin. Sıcak bir şekilde servis edin.

