



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ DOMATES ÇORBASI

1 kg. közlenmiş domates
1 kutu (300 ml.) çiğ krema
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım et bulyon
1 yemek kaşığı un
Servis için:
2 yemek kaşığı labne peyniri
2 yemek kaşığı süzme yoğurt

Domatesleri közlüyoruz ve ince ince doğruyoruz. Çorba tenceresinde yağları eritip unu kavuruyoruz. İçine doğranmış, közlenmiş domatesleri ekliyoruz, biraz daha kavurmaya devam ediyoruz. Kaynar su ilavesi ile inceltiyoruz ve bulyon ekliyoruz. (Arzuza göre acı ilavesi yapabilirsiniz) İyice kaynadığına emin olunca altını kısıyoruz, kremayı ilave ediyoruz. İki dakika daha kaynatıp blender'dan çekiyoruz. Servis ederken labne ve süzme yoğurdu karıştırıp kaseye bir kaşık koyup çorbayı üstüne döküyoruz.

