



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ DOMATES ÇORBASI

<https://www.bim.com.tr>

8 adet domates
2 adet soğan
4 diş sarımsak
1 dal biberiye
1 tatlı kaşığı Destan kekik
1 tatlı kaşığı Destan kırmızı toz biber
6 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı
2 çay kaşığı Rafine Sofra tuz
2 çay kaşığı Destan karabiber
1 çorba kaşığı Yurdum domates salçası
2 adet Yurdum közlenmiş kırmızı biber
4 su bardağı sıcak su
1 avuç Dost rende kaşar
Yarım paket Dost krema

8 adet domatesi, 2 adet soğanı, 4 diş sarımsağı, 1 dal biberiyeyi geliş güzel kesip fırın tepsisine yayın. Sebzelerin üzerine 1 tatlı kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberi tepsiye ekleyin. Sebzeleri iyice harmanlayın ve 200 derece fansız alt üst fırında 20 dakika közleyin.

Tencereyi ocağa alın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Kızan yağın içine közlenmiş sebzeleri ve 2 adet közlenmiş kırmızı biberi koyun. Sebzeleri kavurun ve bu aşamada 1 çorba kaşığı domates salçası ekleyin. Sebzeleri 2 dakika kavurduktan sonra 4 su bardağı sıcak su ekleyip el blenderında çekin. Sebzelerin yoğunluğuna bağlı sıcak su ekleyebilirsiniz.

Közlenmiş domates çorbasını kâseye alın ve üzerine bir tutam krema ve rende kaşar ile servis edebilirsiniz.

