



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ DOMATES ÇORBASI

6-7 adet orta boy domates
1-2 adet kuru soğan
2 dal biberiye
1 su bardağı domates suyu
tuz
karabiber
1 yemek kaşığı krema üstüne

Domatesleri 4'e bölün. Soğanları halka halka doğrayın. Biberiyeleri soğan ve domatese ekleyip harmanlayın, yağlı kağıdın üstüne koyup fırınlayın. Pişen domates, soğanları tencereye boşaltın. Domates suyunu da ilave edin 15 dakika kaynatın. Blanderdan geçirin tuz, karabiber ekleyin. Karıştırın 5-6 dakika daha kaynatın. Servis ederken krema kullanın.

