



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ DOMATES ÇORBASI

Ebru Omurcalı

4 adet domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
3-4 dal taze fesleğen
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber
1,5 su bardağı sıcak su

Domatesleri halka halka doğrayın, üzerlerine ezilmiş sarımsak, tuz, karabiberi koyarak 200 °C'de yaklaşık bir saat pişirin. 1,5 su bardağı sıcak su, sirke ve zeytinyağını karıştırma kabına alın, közlenmiş domateslerle birlikte el blenderi yardımıyla pürüzsüz hale getirin. Üzerine fesleğen doğrayarak soğuk servis yapın.