



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

2 yemek kaşığı zeytin yağı
5 yemek kaşığı un
½ su bardağı krema
1 yemek kaşığı salça
2 su bardağı domates suyu
4 adet domates
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
8 yaprak reyhan
1 yemek kaşığı tuz
2 çay kaşığı toz tatlı kırmızı biber
2 bardak et suyu

Zeytinyağını ısıtın, doğradığınız soğanı, sarımsağı pembeleşinceye kadar soteleyin, salçayı ekleyin ve sotelemeye devam edin, ince dilimlenmiş havucu ve domatesi ilave edin
Unu ekleyip pişirmeye devam edin.

Domates suyu ve et suyunu ilave edin, toz biberi de ekleyip altını kısın

15 dakika kısık ısıda pişirdikten sonra el blenderi ile çekin ve pürüzsüz bir çorba olası için süzgeçten geçirin
Çorbanızı süzgeçten geçirdikten sonra çorba temceresine koyup kremayı ilave edin ve ince kesilmiş reyhan ile servis edin.

