



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

1 küçük soğan
4 orta boy doğranmış domates (konserve olabilir)
3 - 4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı
1 fiske muskat (hint cevizi)
Tuz
Karabiber
Şeker
2 kap sıcak tavuk suyu
1 tatlı kaşığı un
1/3 kap krema

Tereyağı ile soğanı 5 dakika sote edin. Domates, maydanoz, defne yaprağı, kekik, şeker, hindistan cevizi rendesi, tuz ve karabiberi ilave edin. Orta ısıda 15 dakika pişirin. 2 kap sıcak tavuk suyunu ekleyin, tencerenin kapağını kapayıp, 15 dakika kadar pişirin. Defne yaprağını ekleyin ve çorbayı blenderdan geçirip, püre yapın. Bu arada tencerede 1 yemek kaşığı tereyağını eritip, kenara alın. İçine 1 tatlı kaşığı un ekleyin. Sürekli karıştırıp, pütürlü hale getirin. Üzerine blenderdan geçirdiğiniz çorbayı, yavaş yavaş döküp karıştırın. Ocağa koyun, kaynamaya başlayınca, ocağın altını kısın, kremayı ilave edin ve karıştırın. Ocaktan alıp, sıcak servis yapın.

