



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

30 gr tereyağı
1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
900 gr kiraz domates (kabaca doğranmış)
1 diş sarımsak (kabaca doğranmış)
20 gr Maggi Et Bulyon
5 gr Maggi Sebzeli Çeşni
100 ml su
20 gr domates salçası
2 yemek kaşığı kıyılmış taze fesleğen (ayrıca süslemek için birkaç tane yaprak)
100 ml Nestlé Krema
Tuz
Çekilmiş tane karabiber

Tereyağını geniş bir tencerede eritin.

Soğanı ekleyin, ağır ateşte, pembeleşip yumuşayana kadar sık sık karıştırın.

Domatesleri, sarımsağı, domates salçasını, suyu, bulyonu ve çeşniyi ekleyin.

Kaynadıktan sonra ocağı kısıp, 20 dk kısık ateşte kaynatın.

Kaynamış çorbayı, kıyılmış fesleğenlerle birlikte mutfak robotunda çekin, sonra bastırarak süzgeçten geçirin ve temiz bir tencereye aktarın.

Kremayı en son üzerine ya da içine katarak, bir yaprak taze fesleğen ve yanında rendelenmiş peynir ile servis edebilirsiniz..

