



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

MasterChef

1 lt su

Zeytinyaęı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı un

100 ml krema

3 adet domates

200 ml domates püresi

Öncelikle tencereye zeytinyağı ve unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Kavrulan unun üzerine salça ekleyerek kavurmaya devam edin.

Bu esnada tarifte kullanacağınız domatesleri rendeleysin.

Tencereye domates püresi ve rendelenmiş domatesleri ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Üzerine tuz ve karabiber ekledikten sonra suyu ilave edin ve devamlı karıştırın.

orba kaynamaya başladıktan sonra 10-15 dakika daha pişirin. Ocaktan almadan önce üzerine krema ekleyerek karıştırın.

Hazırladığınız domates çorbasını kaselere paylaştırın.

Domates orbasının üzerine rendelenmiş kaşar peynir ekleyerek servis edin.



Fotoęraf "göl" tarafından gönderildi. 15.03.2024