



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

- 5 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım paket krema
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı ılık süt
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 4 su bardağı sıcak su

Kabuklarını ince bir şekilde soyduğumuz domatesleri küp küp doğrayalım.

Uygun bir tencereye tereyağını alalım ve eritelim.

Eriyen yağın üzerine unu ekleyelim ve kokusu çıkana kadar kavuralım.

Daha sonra domates salçası ekleyerek kavurmaya devam edelim.

Doğradığımız domatesleri de ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edelim.

Yaklaşık 8-10 dakika kavurduktan sonra suyunu salan ve pişmeye başlayan domateslerin üzerine sıcak su ekleyerek karıştıralım ve tencerenin kapağını hafif kapatarak yaklaşık 20 dakika pişmeye bırakalım.

Sürenin sonunda tekrar çorbamızı şöyle bir karıştıralım ve ardından pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar blendırdan geçirelim.

Daha sonra ılık sütü ekleyerek bir iki tur karıştıralım. Bu aşamada sütün mutlaka ılık olması gerekiyor.

Ardından kremayı da ekleyerek karıştıralım.

Çorbamıza son olarak tuz ve karabiberi ekleyelim, karıştırıp kaynamasını bekleyelim.

Kaynayan domates çorbamız servise hazır.

