



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

Malzeme

- 3 su bardağı Domates suyu
- 4 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 3 su bardağı et suyu
- 1 yarım su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- Tuz ve karabiber
- Garnitür:
- 3-4 yemek kaşığı Krema

Hazırlanışı

Sıvı Sana'yı derin bir tencere içine koyup kızdırınız.

Unu ekleyip, kokusu gidene kadar kavurunuz.

Et suyunu ve domates suyunu ekleyip iyice karıştırınız.

Sütü, tuzu, kırmızıbiberi ve karabiberi ekleyip tatlandırınız.

Bir taşım kaynattıktan sonra sıcak olarak servis ediniz.

Kremayı bir kâse içinde karıştırıp, çorbanın üzerine gezdiriniz.