



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KREMALI DOMATES ÇORBASI

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
750gr olgun domates (kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra irice doğranmış)
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 su bardağı sıcak tavuk suyu
1 çorba kaşığı un
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema
1 çorba kaşığı dereotu (doğranmış)
Baharat torbası:
8 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

1 çorba kaşığı tereyağı bir tencerede, hafif ateşte eritiniz. Yağ kızınca arpacık soğanı ekleyip 5 dakika pişiriniz. Domatesleri, şekerini, baharat torbasını, tuzu ve biberini katıp 10-15 dakika daha pişiriniz. Tavuk suyunu koyup tencerenin ağzını kapatarak 15 dakika hafif ateşte pişirdikten sonra, karışımı geniş bir kaseye süzünüz. Geri kalan 2 çorba kaşığı tereyağı orta boy bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten indirip unu karıştırarak ekleyerek pürüzsüz kıvamlı bir hale getiriniz. Tencereyi ateşe oturtup içine kasedeki süzölmüş domatesli karışımı dökerek kaynatınız. Tencereyi ateşten indirip kremayı katarak iyice karıştırınız. Ateşi hafifletip tencereyi yeniden ateşe oturtunuz. Çorbayı kaynayınca kadar ısıtınız. Kaynamak üzereyken ateşten alıp ısıtılmış bir kaseye boşaltınız; üstüne dereotunu serpererek servis ediniz.