



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI

2 adet iri olgun domates
4 su bardağı et suyu
Tuz
1.5 kahve fincanı un
1 çay fincanı taze krema
Yarım çorba kaşığı margarin

Domateslerin kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Tencereye margarin koyun, eriyince küçük doğranmış domatesleri ekleyin. Domatesler iyice eriyip, salça haline gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Karıştırmaya devam ederek unu ekleyin ve 2 dakika daha pişirin. Ilık et suyunu tuzla birlikte ilave edin ve yarım saat daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alın. Çorbayı süzgeçten geçirin ve üzerine hafif çırpılmış kremayı ekleyin. Kızarmış ekmekle servis yapın.