



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DOMATES ÇORBASI (SALÇADAN)

Malzemeler

1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
2 çorba kaşığı krema (100 gr.)
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
2 çorba kaşığı salça
1/2 çay bardağı sıvı yağ
5 - 6 su bardağı et suyu veya su
8-10 tane karabiber
50 gr. Kaşar peyniri
tuz

Tencereye sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ve tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu ekleyerek soğanlar pembeleşene dek kavuralım. Unu ekleyip karıştırarak hafifçe sarana dek kavurmaya devam edelim. Salçayı ekleyip yarım dk. daha kavururken, suyu azar azar ve karıştırarak ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım, tane kara biberleri ekleyelim. Çorbayı ağır ateşte ve karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirip ateşten alalım. Çorbayı robot veya blender yardımıyla pürüzsüz kıvama getirerek içine kremayı ekleyip karıştıralım. Üzerine kaşar rendesi serpererek servisi yapalım.