



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜTENİTSALI DOMATES ÇORBASI

Yarım kavanoz Penguen Lütenitsa
2 kilo domates
1 çay bardağı şehriye
1 demet fesleğen
50 gr tereyağı
5 su bardağı su veya tavuk suyu
1 tatlı kaşığı un
Tuz ve karabiber
2 yemek kaşığı sıcak su ile çırpılmış süzme yoğurt

Domatesleri yıkayıp sıvı yağ ile yağlayın ve 220°C'de 20 dk fırınlayın. Kabuklarını soyup tuz ekleyin ve blenderdan geçirin.

Derin bir tencereye tereyağını eritin içine domates, un ve Penguen Lütenitsa sosu ile suyu ekleyin.

Un malzemeyi tutana kadar birkaç dakika karıştırın ve suyunu ekleyin.

Kaynamaya başladığında şehriyeleri ekleyin 10 dk daha kısık ateşte karıştırarak pişirin.

Ocaktan alın, içine kıyılmış fesleğen ve karabiber serpin.

Servis tabaklarına alıp üzerine çırpılmış yoğurt gezdirip, servis yapın.

Not: Tavuk suyunuz yağlıysa tereyağı eklemeyin. Su kullanacaksanız tereyağını arttırabilirsiniz.

