



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI DOMATES ÇORBASI

3 adet büyük boy domates
200 ml domates püresi
1 çorba kaşığı tereyağı
1 avuç erişte
3 su bardağı su
Tuz
Süslemek için:
1 adet taze soğan
2 dal taze nane
1 adet kırmızı biber

Domatesleri kabukları ile blendırdan geçirin. Domates püresi, tereyağı, tuz ve su ile 10 dakika kaynatın. Erişte ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin. Bu arada taze soğan ve naneleri ince kıyın. Kırmızı biberi ince yuvarlak dilimleyin. Servis yaparken çorbanın üzerini soğan, nane ve kırmızı biber ile süsleyin.

