MAYDANOZLU DEREOTLU DOMATES ÇORBASI

2 adet soğan (doğranmış)
25 g (1/2 çorba kaşığı) tereyağı
50 g (2 çorba kaşığı) domates salçası
1 diş dövülmüş sarmısak
1 çorba kaşığı maydanoz ve dereotu karışımı
Tuz
Karabiber
2 havuç (dilimlenmiş)
1,5 litre su

Doğranmış soğanları kapaksız olarak tencerede altın sarısı olana kadar, 2 dakika sote edin. Domates salçasını, sarmısağı, maydanozu, dereotunu, ve ince ince dilimlenmiş havuçları ekleyin. Tencereye 1,5 litre su doldurun ve basıncını ayarlayarak 10 dakika pişirin. Buharı yavaş yavaş serbest bırakın. 2 çorba kaşığı mısır unu ve biraz suyla bir karışım yapın ve bunu tenceredeki çorbaya ekleyerek koyulaşmasını sağlayın.

© lezzetler.com tarif no:133328 • adı:Maydanozlu Dereotlu Domates Çorbası • gönderen:rızık • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:46