



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEKSİKA ÇORBASI

Malzeme:

2 yemek kaşığı Teremyağ

2 orta boy domates

2 adet acı sivri biber

1 adet kuru soğan

Tereyağını bir tencerede eritem. İçine yemeklik doğranmış kuru soğan ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavuralım. Soğanlar renk alınca içine kıyılmış sivri biberleri ve salçayı ilave ederek, kısık ateşte 3 dakika soteleyelim. İçerisine 2 paket Bizim Mutfak Domates Çorbasını ilave edip, et suyunu ekleyip, sürekli karıştırarak orta ateşte kaynamaya bırakalım. Tuzunu ve karabiberini ekleyip, 2 bardak ılık sütü ve doğranmış domatesleri ilave edelim. Hafif ateşte kapağını kapatıp, arada karıştırarak pişirelim. Çorbayı mikserle püre haline getirelim. En son olarak içine mısırı ve kırmızı pul biberi ekleyip, karıştırdıktan sonra, servis kasesine alıp, üzerine kremayı gezdirip, sıcak olarak servis yapalım.