MISIRLI DOMATES ÇORBASI

3 yemek kaşığı margarin
2 kg domates
3 adet közlenmiş kabuksuz kırmızıbiber
1,5 tutam tuz karabiber pul kırmızıbiber
3 adet közlenmiş mısır
2 adet beyaz soğan
5 adet Küçük salatalık
3 yemek kaşığ Kıyılmış kereviz sapı
3 gr Rendelenmiş kaşar peyniri
4 adet salatalık

Fırınınızı ızgara Seçeneğine getirin ve ısıtın. Domatesleri temizleyip ortadan ikiye kesin. Kesilen yüzeyleri üstte olacak şekilde fırın tepsisine dizin. Erittiğiniz margarini fırça ile domateslerin üzerine sürün. Biraz tuz ve karabiber serpin ve hem yumuşayıp hem kızarana kadar 50 dakika pişirin. Mısır tanelerini keskin bir bıçakla keserek koçandan ayırın. Soğanı temizleyip ince ince kıyın. Salatalıkları kabuklarını soymadan fırçalayarak yıkayın ve küçük küçük doğrayın.
Fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın. Kaşar peynir rendesini yağlı kağıdın üzerine yayıp domatesleri çıkardığınız sıcak fırına koyun. Peynirler iyice eriyene kadar fırınlayıp daha sonra dışarıda soğumaya bırakın. Domateslerin kabuğunu ayırıp biberlerle birlikte el mikseri ile püre haline getirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Mısır, soğan, salatalık ve kerevizi birbiri ile karıştırın. Yarısını domateslere ekleyin. Çorbayı tabaklara servis ettikten sonra kalan yarısını çorbanın üzerine serpin.Soğumuş olan peynirden parçalar kırıp çorbayı süsleyin, üzerine biraz kırmızıbiber serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92689 • adı:Mısırlı Domates Çorbası • gönderen:nev zat • indirme tarihi:07.05.2024 - 23:26