



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ DOMATES ÇORBASI

2 adet orta boy patates
1 su bardağı kızartma yağı
6 adet olgun domates
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı un
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Önce patatesler soyulur ve tavla zarından biraz büyük, küp şeklinde doğranır. Kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Domatesler rendelenir, süzgeçten geçirilir. Tencerede un ve tereyağı kavrulur. Hazırlanan domates, tuz ve salça eklenir. Domates kaynayınca su eklenir. Çorba kaynama noktasına gelince kızarmış patates ve karabiber eklenir. Bir taşım pişirilir.



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020