



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI DOMATES ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Domates Çorbası

2 Adet portakal

2 Yemek Kaşığı İçim Krema

2 adet portakalı sıkın. Sonrasında 1 adet portakalın kabuklarını kibrit çöpü kalınlığında kesin veya kabuklarını rendeleyin. Portakal kabuklarını 1 bardak suda haşlayın. Bir tencerede Teremyağ'ı eritin. Üzerine portakal suyu ilave edin. Daha sonra 4 su bardağı su ekleyin. Ayrı bir kapta 1 su bardağı su ile Bizim Mutfak Domates çorbasını karıştırıp, tencereye ilave edin. Kaynamaya bırakın. 10 dakika kısık ateşte piştikten sonra altını kapatın. Daha sonra 2 yemek kaşığı krema ve portakal kabuklarını ilave edin ve karıştırın.
