



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROSTO EDİLMİŞ DOMATES ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Domates 5,6 adet 500 gr  
Tavuk stock 200 ml  
Soğan ½ adet  
Sarımsak 2 diş  
Zeytinyağı 100 ml  
Taze fesleğen 20 gr  
Tost ekmeği 2 dilim  
Kaşar 20 gr  
Tuz  
Karabiber

Domatesleri 180 derecelik fırında pişirin. Tamamen yumuşadıktan sonra fırından alıp kabukları soyun. Zeytinyağında soğan ve sarımsakları soteleyin. Tavuk suyunu ilave edin ve kısık ateşte 2 3 dk pişirin. Tost ekmeğini kruton yapın. Çorba kıvam alınca tuz karabiber ekleyip rondoda çektin ve daha sonra süzdürün. Kruton ve kaşar ile servis edin.

