



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI EKMEKLİ DOMATES ÇORBASI

Çorba:

650 g domates

1 diş sarımsak

50 g doğranmış soğan

500 ml sebzeli et suyu

1 kahve kaşığı şeker

Karabiber

Tuz

Taze fesleğen

Servis için:

Krema veya Taze krema

Sarımsaklı ekmek:

1 diş sarımsak

Zeytinyağı

Dilimlenmiş ekmek

Domatesleri dörde bölün. Sarımsakları soyun.

Çorba malzemelerini SoupMaker'a koyun.

Kapağı kapatın, krema programını seçin ve SoupMaker'ın hazır hale gelmesini bekleyin.

Bu arada sarımsaklı ekmeği hazırlayın. Fırınınızı 200 °C'ye ısıtın. Bir diş sarımsağı iki parçaya ayırın.

Ekmek dilimlerinin üzerine biraz sıvı yağ gezdirin ve sarımsak sürün. Ekmekleri gevrek hale gelene kadar birkaç dakika fırınlayın.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselele boşaltın. Bir kaşık krema veya bir top taze krema (crème fraîche) ekleyin. Sarımsaklı ekmekle servis edin.

