



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ DOMATES ÇORBASI

200 gr. havuç
1-2 sap kereviz yaprağı
2 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
750 gr. olgun domates
20 gr. domates salçası
400 ml. sebze suyu
20 gr. şeker
1/2 su bardağı krema
20 gr. nişasta
1/2 demet fesleğen
Tuz
Karabiber

Havuçları kazıyın ve küp şeklinde doğrayın. Kereviz yapraklarını kıyın. Soğanları soyup minik küp doğrayın. Hepsini ısıttığınız zeytinyağında kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Kekik ve domates salçasını tencereye ekleyip kavurmaya devam edin. Domatesleri ilave edip biraz daha pişirin. Et suyu ve şekeri katın. Çorbayı 20 dakika kapağı açık olarak kaynatın. Ardından el blenderi ile püre haline getirin. Krema ve nişastayı katıp karıştırın, 1 dakika daha kaynatıp tuz ve karabiber ile tatlandırın. Fesleğeni ince ince kıyın, servis yapmadan önce çorbanın üzerine serpin.