



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KREMALİ DOMATES ÇORBASI

Hatice Özdemir

6 adet kurusoğan
1 adet kırmızı soğan
2 adet taze soğan
4 adet domates
1 adet patates
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
4 su bardağı hazır et suyu
1 adet acı sivribiber
Tuz

Her üç soğan çeşidini ince ince kıyın. Kabuğu soyulmuş domates ve patatesleri küçük küpler şeklinde doğrayın. Kıyılmıy kurusoğan ile patatesleri 3 çorba kaşığı zeytinyağında sote edin. Sirke ile isıabp tuz ekin. Domates ile et suyunu kahn ve kaynamaya başlayınca koyulaşıncaya kadar yaklaşık 20dakika pişirin. Ateşten alıp krema haline getirin. Elde ettiğiniz kremayı ılınmaya bırakın. Kırmızı ve taze soğanlarla sivribiberi kalan yağda sote edin. Biberi içinden alıp hazırladığınız kremanın üzerine koyarak soğuk olarak servis yapın. Dilerseniz bu çorbayı soğuk ya da sıcak olarak servis yapabilirsiniz. Veya suyunu iyice çektiyerek ekmek üzerine sürülen bir sos olarak servis edebilirsiniz.