



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK DOMATES ÇORBASI

5 adet domates
2 su bardağı su
4 orba kaşığı sirke
4 diş ince kıyılmış sarımsak
5-6 dal fesleğen
1 dal biberiye
Tuz
Karabiber

Domateslerin kabuklarını soyup, küp doğrayın. İçinden 1 kahve fincanı kadarını kenara ayırın. Su, sirke, sarımsak, tuz ve karabiberi bir tencereye alıp ocağı oturtun. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra içinden bir süzgeç yardımıyla sarımsakları çıkarın. Doğranmış domates, iri kıyılmış fesleğen ve yapraklarına ayrılmış biberiyeyi üzerine katın. Karıştırıp ocağı kapatın. Çorbayı blenderden geçirin. Ilındıktan sonra buzdolabına alın. İyice soğuduktan sonra kaselere aktarın. Ayırdığınız domates ve süzgeçle çıkardığınız sarımsağı karıştırıp, kaselerin üzerlerine ekledikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 29.11.2023