



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FESLEĞENLİ DOMATES ÇORBASI

1 adet büyük kuru soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı domates püresi (250 ml)
3 adet büyük domates (750 gr)
1 yemek kaşığı domates salçası
2 demet taze fesleğen
1+1/2 bardak tavuk suyu (bulyon da olabilir)
1 adet defne yaprağı
1/2 su bardağı krema (100 ml)
1/4 su bardağı portakal suyu (65 ml)
1 bardak kaşar peyniri rendesi (100 gr)
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Yapılışı

Soğan, taze fesleğen ve sarımsakları kıyın.

Domatesleri küp halinde doğrayın.

Domates, soğan, sarımsak ve fesleğen karışımını yağda 5 dk kadar çevirin. Domates salçası ve domates püresini ilave edip, 5 dk daha kavurmaya devam edin.

Karışıma tavuk suyu, nane yaprağı ilave edip, 10 dk kısık ateşte pişirin. Defne yaprağını çıkartın. Çorbayı, blenderin kesici ucunu kullanarak, püre haline getirin. Krema, tuz, biber ve portakal suyunu ekleyip, çorbayı kaynatmadan ısıtın.

Tencereyi ateşten almadan önce rende kaşar peynirini ilave edin.

Çorbanızı, taze fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis yapabilirsiniz.