YEŞİL DOMATES ÇORBASI

Vedat Başaran

1 kg. yeşil domates
100 gr. tulum peyniri
2 su bardağı süt
2 adet kırmızı dolmalık biber
100 gr. tereyağı
1 adet tavuk suyu tablet
1 yemek kaşığı un
2 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre

Domatesleri iri parçalar halinde doğrayın. 1 litre suya 1 adet tavuk suyu tablet atıp kaynatın. Domatesleri, büyücek bir tencereye koyun. Üstünü örtecek kadar su ilave edin. 15 dakika, domatesler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Bir kabın içinde 1 yemek kaşığı unu bir bardak su katarak karıştırın. Süzgeçten geçirip bir başka kaba aktarın. Biberleri, 200 C derecede ısıtılmış fırında, biraz su katıp yumuşayıncaya kadar pişirin. Haşlanıp yumuşayan domatesleri ezerek süzgeçten geçirip derince bir tencereye aktarın. 100 gr. tereyağını katıp; karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz, 2 bardak süt, 2 bardak da hazırladığınız tavuk suyundan ilave edin. Karıştırıp kaynatın. Pişen biberlerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve küp şeklinde doğrayın.
Kaynayan çorbanın üstünde biriken köpükleri alın. Un ve su karışımını azar azar, karıştırarak çorbaya ilave edin. Biriken köpükleri tekrar alıp, doğradığınız kırmızı dolmalık biberleri katıp, 10 dakika daha, yavaş ateşte pişirin. Rendelenmiş tulum peyniri ilave edip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:116212 • adı:Yeşil Domates Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:10