

Domates Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 4/10

Rendelenmiş domates, un ve sütle hazırlanan pürüzsüz klasik çorba.

Malzemeler

- 5 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 su bardağı Süt
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Tereyağı eritip unu 3 dakika kavurun.
2. Salçayı ekleyin ve 1 dakika karıştırın.
3. Rendelenmiş domatesleri ekleyip 5 dakika pişirin.
4. Su, süt, tuz ve karabiberi ekleyip 12-15 dakika kaynatın.
5. Çorbayı blenderdan geçirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu kokusu çikankadar kavurun; çorbanı hiç un tadı kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne rendelenmiş kaşar serpip kızartarak eklemekle sıcak çorba kasesinde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt