

Domatesli Börülce Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 5/10

Manisa usulü domatesli börülce çorbası, börülceyi domates ve sarımsakla buluşturarak hafif ekşi, yumuşak ve yaz sonuna uygun bir çorba çikarır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış börülce
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 2 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- 1.5 su bardağı pişmiş börülceyi süzün, 2 diş sarımsağı ezin.
- Sarımsağı 1 yemek kaşığı zeytinyağında 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
- 1.5 su bardağı domates rendesini katılıp 1 dakika kaynatın.
- Börülce ve 4 su bardağı suyu ekleyip 12 dakika pişirin.
- Tuzunu ayarlayıp 5 dakika dinlendirin, bakliyat domatesli suyu içine çeksin.

PÜF NOKTASI

Börülceyi diri haşlamak çorbada formunu korumasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak kasede servis edin, yanında ekmek dilimi verin.