

Domatesli Sarımsak Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 4/10

Domatesli sarımsak çorbası ekmeğe parçalarla domates ve sarımsakla buluşturarak yoğun, 15 dakikada rustik bir akşam çorbasıdır.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 4 diş Sarımsak
- 3 dilim Köy ekmeği
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- 4 diş sarımsağı ince dilimleyin, 3 dilim köy ekmeğini küp doğrayın.
- Sarımsağı 1 yemek kaşığı zeytinyağında 2 dakika pembeleştirin.
- 4 adet rendelenmiş domatesi ekleyip 5 dakika kaynatın.
- 4 su bardağı sıcak suyu katıp orta ateşte 8 dakika pişirin.
- Ekmeği küplerini ekleyip 5 dakika yumuşatın çorba doğal olarak koyulaşsın.
- Ekmeği küçük parçalayın ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği son kısımlarda eklemek çorbada hafif parça hissi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak kasede verin, yanında kızarmış ekmeği servis edin.

Alerjenler

Gluten