

# Edirne Fıstıklı Domates Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 4/10

Edirne fıstıklı domates çorbası domatesi kavrulmuş Antep fıstığıyla birleştirilerek parlak ve hafif yoğun bir çorba yapılır.

## Malzemeler

- 5 adet Domates
- 0.3 su bardağı Antep fıstığı
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Su

## Yapılışı

- 5 domatesi rendeleyin, çeyrek su bardağı Antep fıstığını kırın.
- 1 soğanı 1 yemek kaşığı zeytinyağında 3 dakika çevirin.
- Domatesleri ekleyip 8 dakika pişirin.
- 3 su bardağı suyu katıp 10 dakika kaynatın.
- Fıstığı ekleyip blenderdan geçirin, yağlı yemiş dokusu çorbaya bağlasın.

### PÜF NOKTASI

Fıstığı çekmek çorbada hafif doku bırakır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne fıstık serpili yanındaki zarpı eklemek verin.

## Alerjenler

Kuruyemiş