

DOMATES ÇORBASI

Editör Ebru
Pazartesi, 07 Mayıs 2007

MALZEMELER

3 yemek kaşığı sıvı yağ

3 adet kabukları soyulmuş, rendelenmiş domates

1 yemek kaşığı un

yarım yemek kaşığı domates salçası

3 su bardağı su

kaşar rendesi

tuz, kırmızıbiber, karabiberHAZIRLANMASI

Sıvı yağ ile unu kavurun. Salça ve domates rendelerini de ekleyip karıtırılmaya devam edin. Suyumuzu ekleyin kaynaya kadar karıtırarak pişirin. Tuzumuzu ve baharatlarımızı da atalım ve karıtıralım.

Servis yapmadan önce üzerine kaşar rendesi atalım ve sıcak sıcak servis yapalım.

AFİYET OLSUN