

Domates Çorbası



Tarif-1 (Domatesli)

Malzemeler:

1. Domates (5 adet)
2. Un (1 çorba kaşığı un)
3. Margarin (tereyağı tavsiye olunur) (2 çorba kaşığı)
4. Su (5 su bardağı)
5. Süt (2 su bardağı)
6. Tuz (1 tatlı kaşığı)
7. Kaşar peyniri rendesi (100 gr kadar)

8.

Hazırlanışı:

1. Domatesleri rendeleyiniz.
2. Çorba tenceresine tereyağını ve unu koyup un kokusu olmayacak düzeyde kavurunuz.
3. Un yeterince pembeleşince ocağı kapatıp biraz hazırlanan karışım soğusun.
4. Tekrar tencereyi ocağa koyunuz.
5. Soğuk sütü azar azar ilave ederek çırpma teliyle karıştırınız.
6. Sürekli karıştırarak pürüksüz/homojen bir bulamaç haline getiriniz.
7. Daha önceden rendelediğiniz domatesleri ilave edip karıştırmaya devam ediniz.
8. 5 bardak suyu da ekleyip çorba hafifçe koyulaşana kadar karıştırmaya devam ediniz.
9. Çorbanın kıvamı pütürlü ve domatesler de iyice ezilmemişse çorbanın altına kapatın ve çorba ılıyınca tencerenizin içinde el blendırını 1-2 defa çevirin.
10. Tekrar ocağa koyup düşük ateşte 5 dakika kadar kaynatıp kapatın.
11. Sıcakken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri gezdirin.
12. Afiyet olsun...

Tarif-2 (Salçalı)

Malzemeler:

1. Domates (5 adet)
2. Un (1 orba kaşığı un)
3. Domates salçası (1 orba kaşığı)
4. Margarin (tereyağı tavsiye olunur) (2 çorba kaşığı)
5. Su (5 su bardağı)
6. Süt (2 su bardağı)
7. Tuz (1 tatlı kaşığı)
8. Kaşar peyniri rendesi (100 gr kadar)

Hazırlanışı:

1.  orba tenceresine tereyağını ve unu koyup un kokusu olmayacak düzeyde kavurunuz.
2. Un yeterince pembeleşince ocağı kapatıp biraz hazırlanan karışım soğusun.
3. Tekrar tencereyi ocağa koyunuz.
4. Soğuk sütü azar azar ilave ederek çırpma teliyle karıştırmınız.
5. Sürekli karıştırmak p rt ks z/homojen bir bulamaç haline getiriniz.
6. Daha önceden rendelediğiniz domatesleri ve salçayı ilave edip karıştırmaya devam ediniz.
7. 5 bardak suyu da ekleyip çorba hafifçe koyulaşana kadar karıştırmaya devam ediniz.
8. Çorbanın kıvamı pütürlü ve domatesler de iyice ezilmemiş e çorbanın altına kapatın ve çorba ılıyınca tencerenizin içinde el blendırını 1-2 defa çevirin.
9. Tekrar ocağa koyup düşük ateşte 5 dakika kadar kaynatıp kapatın.
10. Sıcakken  zerine rendelenmiş kaşar peyniri gezdirin.
11. Afiyet olsun...

Sezgin GÜNDÜZ
Beslenme  đretmeni