KOLAY DOMATES ÇORBASI



2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı ketçap
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı süt
6 su bardağı tavuk suyu ya da su
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, ısınınca un eklenir, sararana kadar kavrulur.
Üzerine salça ve ketçap eklenir, 3-4 dakika çevrilir.
Sonra soğuk tavuk suyu, süt ve tuz katılır, kaynama noktasına gelene kadar karıştırarak pişirilir.
Ateş kısılır, karabiber eklenir, 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Çorbanın lezzetini arttırmak için arzuya göre 1 adet küçük rendelenmiş soğan eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1532 | Adı: Kolay Domates Çorbası | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 13:39