

Domates Çorbası

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 5 adet büyük domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Unu Kavurma:

- Tereyağını tencerede eritin, üzerine unu ekleyerek 2-3 dakika kavurun.

2. Domatesleri Ekleyip Kaynatma:

- Rendelenmiş domatesleri ekleyin ve birkaç dakika pişirin.
- Sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Tuz ve karabiber ekleyerek **15 dakika pişirin**.

3. Blenderdan Geçirme ve Kıvam Ayarlama:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Sütü ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Sıcak çorbayı kaselere alın ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serperek servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **çorbaya krema ekleyebilir veya tavuk suyu ile yapabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı