DOMATES ÇORBASI

Malzemeler ; 4 kişi için

4 - 5 olgun domates,

1/2 demet maydanoz,

1 tane soğan,

2 kaşık un,

5 - 6 bardak su yada et-tavuk suyu

tuz ve karabiberI

Yapılışı:

 Domatesleri yeşil bölümlerini çıkarıp dörde bölerek, soğanı soyup ikiye keserek tencereye koyun. Üzerine su ya da etsuyunu -hangisi varsa-ilave edin. Sadece su ile yapacaksanız bir tane etsuyu tableti ile birazcık yağ koymayı unutmayın.

Yıkanmış maydanozları, tuzu, bir çay kaşığı karabiberi ve iki kaşık unu tencereye ekleyin.

Karıştırın, kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve bırakın domatesler iyice yumuşasın. Daha sonra el blenderi ile bütün malzemeyi ezin. El blenderiniz yoksa süzgeçten de geçirebilirsiniz.

Servis yaparken üzerine isteğe bağlı olarak kaşar peyniri rendesi serpilebilir. Yine küp şeklinde kesilmiş bayat ekmeklerinizi kızartarak içine katabilirsiniz.

Kışın domateslerin renkleri solgun olursa bir kaşık salça ekleyebilirsiniz.

Afiyet olsun......