

Domates orbasi



Malzemeler:

- 1 adet soğan (yaklaşık100 gr.)
- 1 diş sarmsak
- 2 tatlı kaşığı yağ
- 2 kutu domates konservesi
- 3 dl boulyon
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- 1 defne yaprağı
- Tuz, biber

Koyulaştırıcı madde de kullanılabilir

Soğanları soyup, irice doğrayın

Sarmsağı soyup, ufak parçalar halinde kesin.

Soğan ve sarmsağı yağda kızartın.

Konserve domatesi, bulyon, kekik ve defne yaprağını ilave edin.

Çorbayı yaklaşık 20 dakika kaynatın.

Defne yaprağını çıkartın ve çorbayı blenderdan geçirin

Tuzu ve biberini koyarak çorbaya tad verin.