

Domates Corbasi

Malzemeler

- 6 adet domates
- 1 su bardagi eriste
- 1 su bardagi rendelenmis taze kasar
- 2 yemek kasigi un
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 1 tatli kasigi seker
- 1 tutam maydanoz

Yapilisi

Domatesler kabuklariyla birlikte ikiye kesilir ve tencereye yerlestirilir. Uzerlerini 1 parmak cikacak kadar su dokulup kaynamaya birakilir. Terbiyesi icin 2 yemek kasigi un 2 yemek kasigi tereyaginda kavrulur. Pisen domatesler ezilip suzulur ve terbiyenin uzerine dokulur. 1'er silme tatli kasigi tuz ve seker katilip yaklasik 10 dakika kaynatilir. Pisen corba rendelenmis kasar peyniri ve maydanoz yapraklariyla suslenir. Domates Corbasi servise hazirdir.