

Kozlenmis Domates Corbasi

Malzemeler

2 kilo domates

2 adet orta boy sogan

2 dis sarimsak

2 yemek k. seker

2-3 yemek k. zeytinyagi

3 yemek k. un

2 yemek k. tereyag

3 yemek k. tuzsuz domates salcasi

1 su b. sut

100 gram krema

Karabiber

Tuz

Yapilisi

Domatesleri enine ikiye kesin. Soganlari halkalar halinde uzerine yerlestirin.

Domateslerin uzerine seker, zeytinyagi, biraz tuz ve taze cekilmis karabiber ekin. 175 derecede isitilmis firinda yaklasik 35-40 dakika domates ve soganlarin uzerleri kizarincaya kadar tutun.

Domatesleri firindan alinca sogumasi icin bekleyin. Domatesleri kabuklarindan ayirip blender ile ezin.

Corbayi pisireceginiz tencerede tereyaginda unu pembelestin. Domatesleri icine ekleyin.

Domates salcasini biraz su ile sivilastirip ilave edin, devamlı karistirarak kaynamaya birakin. Corbanin katiligina gore sicak su, tadina gore tuz eklemesi yapin. Sarimsagi iyice ezip icine atin. Sut ve kremayi ekleyip birkac tasim kaynadiktan sonra karabiber ekleyip ocaktan alin.

Corbanizi feslegen ile susleyebilirsiniz, cok yakisacaktır.