

Kremali Domates Corbasi

Malzemeler

5-6 adet iri domates

1 corba kasigi domates salcasi

2 corba kasigi tereyagi

1.5 kahve fincani un

5 su bardagi su

1 kahve fincani krema

Yeterince tuz

Uzeri icin:

Rendelenmis kasar peyniri

Kitir ekmek icin;

3-4 dilim bayat ekmek

Yapilisi

Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun. Daha sonra üzerine domates salçasını da ilave edip rondoda pure haline getirin. Pısırmeye tenceresinde tereyağını eritip unu ilave edin. Un sararınca kadar karıştırma teli ile sürekli karıştırarak kavurun. Daha sonra hazırladığınız domatesleri ilave edip kavurmaya devam edin. Bu aşamada topaklanma oluyor. El blender ile topaklanmayı acabilirsiniz. Karışım 5 su bardağı su ilave edip karıştırma teli ile sürekli karıştırarak kaynatın. Kivami koyu olursa azar azar sıcak su ilave ederek kıvamını ayarlayabilirsiniz.

Kremayı büyükçe bir kaseye alın üzerine kepçe yardımı ile pisen corbadan sürekli karıştırarak 2 kepçe ilave edin. Corba ile kremayı güzelce karıştırın ve pismekte olan corbaya ilave edin. Karıştırma teli ile sürekli karıştırarak iki tasım kaynatın. Daha sonra tuzunu da ilave edip karıştırın ve ocaktan alın.

Servis yaparken üzerlerine fırında kızarttığınız bayat ekmek ve rendelenmiş kasar peyniri ilave edin.