

Vejetaryen Domates Corbasi

Malzemeler

5-6 adet olgun domates (rendelenecek)

2 yemek kasigi zeytinyagi

1 yemek kasigi un

1 adet orta boy kuru soğan (rendelenmis)

3 dis sarimisak (dovulmus)

6 su bardagi su

Varsa: 1 adet kozlenmis patlican ya da hazir konserve olarak satilan koz patlican

1 cay kasigi tuz

1 cay kasigi karabiber

1 tatli kasigi kuru feslegen

1 yemek kasigi sirke

Yapilisi

Corba tenceresinin icine yagi koyup, hemen rende soğan ve dovulmus sarimsagi ekleyerek 2-3 dakika kadar kavuralim.

Unu serpistirip, 1 dakika daha cevirdikten sonra hemen rende domatesleri aktaralim.

Varsa koz patlicani blender ya da robotta pure haline getirip, onu da tencereye ekleyelim.

Soyle 2-3 dakika kadar karistirarak kavuralim ve suyunu ekleyelim.

Ama corba topaklanmasin diye de sik sik karistiralim.

Corba kaynamaya baslar baslamaz tuz ve karabiberle birlikte kuru feslegen ve sirkeyi de ekleyip, 8-10 dakika daha pisirelim.

Ocaktan alip, servise sunmadan once varsa kruton denilen kusbasi formundaki kizarmis ekmeklerle susleyip ikram edelim.

ellerimize saglik