

Domatesli Börülce Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 5/10

Manisa usulü domatesli börülce çorbası, börülceyi domates ve sarımsakla buluşturarak hafif ekşi, yumuşak ve yaz sonuna uygun bir çorba çikarır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış börülce
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 2 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Sarımsağı ince kıyıp zeytinyağında 30 saniye kokusu çıkana kadar çevirin.
- Domates rendesini ekleyin, suyunu biraz çekene kadar 6-7 dakika pişirin.
- Suyu tencereye dökün, haşlanmış börülceyi ilave edip karıştırın.
- Çorbayı kısık ateşte 12-15 dakika kaynatıp domates lezzeti suya geçsin.
- Börülceleri dağılımı için çorbayı servis edin.

PÜF NOKTASI

Börülceyi diri haşlamak çorbada formunu korumasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servise edin, yanında ekmek dilimi verin.