

Domatesli Sarımsak Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 4/10

Domatesli sarımsak çorbası ekmeğe parçalarla domates ve sarımsakla buluşturarak yoğun, 15 dakikada rustik bir akşam çorbasıdır.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 4 diş Sarımsak
- 3 dilim Köy ekmeği
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Sarımsakları zeytinyağında kokusu çıkana kadar 1 dakika çevirin.
- Doğranmış domatesleri ekleyip 5 dakika pişirin.
- Suyu ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
- Küp kesilmiş köy ekmeğini katılaşana kadar 8-10 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- İsterseniz hafif ezerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği son kısımde eklemek çorbada hafif parça hissi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak şekilde verin, yanında zeytin ekmeği servis edin.

Alerjenler

Gluten