

Edirne F1st1Domates Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 4/10

Edirne f1st1domates çorbası domatesi kavrulmuş Antep f1st1 ile birleştirerek parlak ve hafif yoğun bir çorba ç1karır.

Malzemeler

- 5 adet Domates
- 0.3 su bardağı Antep f1st1
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Su

Yapılış

- Soğan ve domatesi 8 dakika pişirin.
- Suyu ekleyip 10 dakika kaynatın.
- F1st1kle birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

F1st1ri çekmek çorbada hafif doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne f1st1le serpili yanındaki zarnı eklemek verin.

Alerjenler

Kuruyemiş