

Tomato Rasam

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~74 kcal

Açılış 4/10

Tomato rasam, domatesi sarımsak ve karabiberle kaynatarak ince gövdeli, baharatlı ve Hindistan usulü bir çorba hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 4 su bardağı Su

Yapılış

1. Baharatları 1 saat süre yağda açın.
2. Domates ve suyu ekleyin.
3. Çorbayı 2 dakika kaynatıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Baharatları 1 saat süre yağda açmak rasamın aromasını daha derin hale getirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı ince uzun kaselere alıp yanına turşu tabağı koyun, küçük bir kase pul biber ayrıldursun.