İTALYAN USULÜ DOMATES ÇORBASI

4 Adet iri domates
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Su bardağı arpa şehriye
1 Çorba kaşığı un
Yarım su bardağı sıvıyağ
7 Su bardağı su ya da etsuyu
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Su bardağı rende kaşar

Kuru soğan yemeklik olarak çok ince doğranır, sıvıyağda şeffaflaşana kadar kavrulur.
Üzerine kabuğu soyulmuş, kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış domates eklenir. Domates, salça görüntüsü alana kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir.
Pişen domates, soğan karışımı fazla sıkı olmayan bir süzgeçten geçirilir, tekrar tencereye konur.
Karışıma 1 çorba kaşığı un eklenir, kokusu gidene kadar 4-5 dakika kavrulur.
Bu arada başka bir tencerede arpa şehriye yeteri kadar suda şeklini kaybetmeyecek şekilde haşlanır.
Un kokusu gidince, domatesli karışıma 7 su bardağı su ya da etsuyu eklenir.
Çorba kaynamaya başlayınca diğer tencerede haşlanmış şehriye eklenir, tuz katılır, 10 dakika daha kısık ateşte pişirilir, ocaktan alınır.
Çorba sıcak olarak servis kaselerine konur, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.

Not: İtalyan usulü domates çorbasının orijinal tarifinde, arpa şehriye yerine kırılmış makarna kullanılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 703 | Adı: İtalyan Usulü Domates Çorbası | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 13:07