

Domates Çorbası

Kremalı Domates Çorbası - En sevilen ev yapımı çorba tariflerinden biri. Pratik, sağlıklı ve lezzetli. Vegan ve sütü seçenekleriyle.

10 min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 domates
- 1 bardak krema
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 4 bardak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak fesleğen

Yapılışı

1 Make the roux

Heat 1 tablespoon of butter in a large saucepan over medium heat until melted and foaming. Add 2 tablespoons of flour and whisk constantly for 2-3 minutes until the mixture is golden and smells nutty, creating a roux (a cooked flour-fat mixture that will thicken the soup).

2 Add 6 chopped tomatoes to the roux and stir to combine. Cook for 5-6 minutes, stirring occasionally, until the tomatoes begin to break down and release their juices.

3 Add 1 cup of tomato paste and 1 tablespoon of tomato paste, stirring well to incorporate. Cook for 3-4 minutes until the mixture darkens slightly and becomes fragrant.

4 **Add liquid and seasonings**

Gradually pour in 4 cups of hot water while whisking constantly to prevent lumps from forming. Add 1 teaspoon of salt and 1 teaspoon of black pepper.

5 Bring the mixture to a boil over medium-high heat, then reduce heat to low and simmer for 15 minutes, stirring occasionally, until the soup has thickened and the flavors have melded together.

6 **Blend and finish**

Remove the saucepan from heat and let cool for 5 minutes. Use an immersion blender to puree the soup until completely smooth, or transfer in batches to a regular blender.

7 Return the soup to low heat and slowly stir in 1 cup of cream. Heat gently for 2-3 minutes, stirring constantly, until the soup is hot and creamy but not boiling.

8 Taste and adjust seasoning with additional salt and pepper as needed. Serve immediately in bowls while hot.

İpuçları

Taze domates mevsiminde değilse, kaliteli konserve domates püresi kullanmaktan çekinmeyin - bazen taze olanlardan daha iyi sonuç verebilir.

Çorbanın ekşiliğini dengelemek için rendelenmiş havuç, bir tutam şeker veya birkaç damla bal ekleyebilirsiniz.

El blenderını kullanırken çorbayı tamamen soğutmaya gerek yok, ılık olması yeterli - bu şekilde daha kolay karışır.

Krema yerine labne veya süzme yoğurt kullanarak daha hafif bir versiyon elde edebilirsiniz.

Çorbanın aromasını artırmak için soğan sotelerken bir tutam şeker ekleyin - bu karamelizasyon lezzeti geliştirir.

Daha zengin tat için domates salçasını da hafifçe kavurun, böylece çiğ tadı kaybolur.

Servis etmeden önce üzerine birkaç damla kaliteli sızma zeytinyağı damlatmak lezzeti artırır.

Çorbayı donduruyorsanız krema eklemeyen dondurun, servis ederken ekleyin - böylece doku bozulmaz.