

# 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

PIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSIYON

Easy

ZORLUK

Domates Çorbası

## Malzemeler

- 1 tbsp butter
- 2 tbsp olive oil
- 6 tomato
- 1 cup heavy cream
- 1 tbsp flour
- 1 tbsp tomato paste
- 4 cup water
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper
- 1 cup basil

## Yapılışı

- 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).
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

## puçlar?

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

Çorban?n ek?ili?ini dengelemek için rendelenmi? havuç, bir tutam ?eker veya birkaç damla bal ekleyebilirsiniz.

El blender?n? kullan?rken çorbay? tamamen so?utmaya gerek yok, ?l?k olmas? yeterli - bu ?ekilde daha kolay kar??r.

Krema yerine labne veya süzme yo?urt kullanarak daha hafif bir versiyon elde edebilirsiniz.

Çorban?n aromas?n? art?rmak için so?an sotelerken bir tutam ?eker ekleyin - bu karamelizasyon lezzeti geli?tirir.

Daha zengin tat için domates salças?n? da hafifçe kavurun, böylece çi? tad? kaybolur.

Servis etmeden önce üzerine birkaç damla kaliteli s?zma zeytinya?? damlatmak lezzeti art?r?r.

Çorbay? donduruyorsan?z krema eklemeyen dondurun, servis ederken ekleyin - böylece doku bozulmaz.