

Fırınlanmış Domates Çorbası:



6 adet dolmalık kırmızıbiber

8 adet domates

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı toz şeker

1 adet soğan

1 diş sarımsak

4 su bardağı et veya tavuk suyu

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Biberleri çekirdeklerini çıkarıp, domatesleri kabuklarını soyup ikiye bölün.

Biberleri kabuğu, domatesleri ise kesik tarafları üste gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerlerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin, şeker, tuz ve karabiber serpin. 180 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirir Kalan zeytinyağını bir tavada kızdırın, ince kıyılmış soğan ve sarımsağı ekleyin. Yanmamasın dikkat ederek kavurun. Biber, domates ve et suyunu ilave ederek kaynatın.

Çorba soğuduktan sonra blendırda pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Isıtıp servis yapın.