



Domates Çorbası

Malzemeler

12 kişilik 5 diş sarımsak - 2 doğranmış soğan - 5 çorba kaşığı domates salçası 9 kg domates - 1 demet nane - 4 tablet bulyon - 2 çorba kaşığı şeker - yarım litre soğuk su
-Tuz - Karabiber

Yapılışı

Domatesleri yıkayınız ve soyunuz. **Daha sonra 10x10x10mm kubik doğrama ekipmanı ile CL50 Ultra'da doğrayınız.**

Soğanları soyunuz ve **3 mm dilimleyici diski olan CL 50 sebze doğrayıcıyla** doğrayınız.

Nane demetini yıkayınız.

Sarımsağı soyunuz.

Nane ve sarımsağı ayrı ayrı kıyınız.

Bir tencerede soğanları ve sarımsağı pembeleştiriniz. Domatesleri kavurunuz, şekeri ve domates salçasını ekleyiniz, ve bulyon tabletlerini ekleyiniz. Tuz ve karabiber ekleyiniz.

Suyu ilave ediniz ve kaynayana kadar pişiriniz. **Çorbayı CMP 250 el mikseri ile çırpınız;**

Çorbayı kıyılmış nane ile servis ediniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



CL 50 Ultra Sebze Doğrayıcı



Dilimleyici disk
3 mm



Ekipman
kubik
10x10 mm



CMP 250 V.V.