



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DEFNELİ BİBER ÇORBASI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
100 gr mantı
1 Adet biberiye dalı
1 Bardak krema
Aldığı kadar tuz
1 Adet soğan
2 Diş sarımsak
4 Adet kırmızı kapa biber
Aldığı kadar karabiber
1 Bardak tavuk veya sebze stok
Aldığı kadar defne yaprağı

Bir soğanı ince ince doğrayıp 4 çorba kaşığı sana margarinde 5 dakika kadar kavurun. İçine 4 adet kırmızı kapa biberin çekirdeklerini çıkararak küçük küpler halinde doğrayın. Biberleri tencereye ekleyin. Ardından 3 defne yaprağı, bir tatlı kaşığı kimyon, bir çorba kaşığı kahverengi şeker ve bir adet de ince ince doğradığınız acı kırmızı biber ekleyin. Acı kırmızı biberiniz yoksa yeni kurutulmuşlardan bir kolye almanızı tavsiye ederim ya da bir tatlı kaşığı kırmızı pul biber kullanabilirsiniz. Bu şekilde 5 dakika hepsini kavurduktan sonra içine 2 su bardağı su ve 1 su bardağı tavuk veya sebze stoğunu ekleyip 15 dakika kaynatın. Biberler iyice yumuşayınca içinden defne yapraklarını çıkarın 2 diş ezilmiş sarımsak ekleyip, el blenderıyla iyice püre haline getirin. Üzerine 1 dal biberiye dalının minik yapraklarını sıyırın ve çorbayı dinlenmeye bırakın. Son olarak, içine ekleyeceğiniz mantıların daha çıtır bir tat almaları için fırının ızgarasında 7-8 dakika kızartın. Çorba ılık haldeyken 100 ml krema ekleyip karıştırın ve daha sonra mantıları ekleyin. Çorbanın sıcak servis edilmesi için 1-2 dakika kaynatarak servis edebilirsiniz.