



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KASTİLYA ÇORBASI

- 1 su bardağı su
- 2 küçük dolmalık biber (çekirdekleri ve beyaz kısımları ayıklanıp şerit halinde kesilmiş)
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 kg domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanmış ve iri doğranmış)
- 1 büyük soğan (ince doğranmış)
- 4 çorba kaşığı un
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 küçük defne yaprağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 125 gr (3/4 su bardağı) haşlanmış pirinç (soğuk)

Orta boy bir tencerede suyu harlı ateşte kaynatınız. Dolmalık biberi ekleyerek ateşi kısıp, 10 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp biberleri delikli kepçeyle çıkararak, kağıt peçeteyle kurulayınız. (Tencerede kalan suyu dökünüz.)

Aynı tencerede 2 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritip, domatesleri ve soğanın yarısını katarak 8-10 dakika, soğanlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp domates-soğan karışımını süzgeçten geçirerek bir kaseye süzünüz.

Kalan 2 çorba kaşığı yağı tencerede eritip, kalan soğanları katarak 8-10 dakika, yumuşayıp pembeleşene kadar kavurunuz. Tencereyi ateşten alıp tahta kaşıkla unu ekleyerek, tekrar 5 dakika pişiriniz, Tavuk suyunu ve süzdüğünüz domates - soğan karışımını tencereye ekleyip 25 - 30 dakika, devamlı karıştırarak, çorba koyu ve pürüzsüz olana kadar pişiriniz. Defne yaprağı, limon suyu, şeker, tuz, biber, pirinç ve kağıt peçete üstündeki haşlanmış dolmalık biberleri ekleyiniz. Ateşi kısıp arasına karıştırarak 15 dakika çorbayı yavaş yavaş pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp defne yaprağını çıkarıp atınız. Çorbayı kepçeyle sıcak çorba kâsesine yada tek kişilik kaselere boşaltıp servis ediniz.