



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBER ÇORBASI

<https://annevebebek.gov.tr>

3 adet salçalık kırmızı biber  
2 adet çarliston biber  
2 kaşık tereyağı  
1 kaşık zeytinyağı  
1 yemek kaşığı un  
1 adet soğan  
1 kase yoğurt  
2 diş sarımsak  
2-3 dal taze kekik ya da biraz kuru kekik  
Tuz  
Karabiber

Kırmızı biberleri közleyip kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Yeşil biberleri doğrayın. Soğanın kabuğunu soyun ve iki parçaya bölün. Tencerede tereyağı eritip, zeytinyağı da ekleyin. Unu yağda kavurun. Biberleri de ekleyerek, kavurmaya devam edin. Daha sonra, 2-3 bardak et suyu, soğan ve sarımsağı ilave edin. Çorbanın kıvamını ayarlayarak, bir miktar da su ilave ederek, soğanlar yumuşayınca kadar pişirin. Piştikten sonra soğanları çorbanın içinden alın. Doğramış olduğunuz taze kekik ve karabiberi ekleyin. Yoğurdu, çorbadan su alarak, kıvamını açın ve tekrar çorbaya ekleyin. Sıcak servis yapın.

Not: Dilerseniz, soğanları doğrayıp, unu ilave etmeden önce kavurabilirsiniz ya da doğrayarak ilave ederek, soğanı çorbanın içine bırakabilirsiniz.

