



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER ÇORBASI

4 bardak et suyu
2 kaşık bitkise yağ
yarım fincan şehriye
tuz
1 kahve kaşığı karabiber1 tane yuvarlak kırmızı biber
1 kahve kaşığı kekik

4 bardak et suyuna yağı katıp kaynatın. Yarım fincan şehriye, tuz ve biber ilave edin. Ayıklanmış kırmızı biberi kibrit çöpü inceliğinde kıyıp şehriyeli et suyuna karıştırın. 10 dakika kaynattıktan sonra ateşten alın, sofraya götürürken 1 kahve kaşığı kekik ilave edin.

[ML@ Biber Çorbası için tıklayın](#)