



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBER ÇORBASI

Elif Korkmazel

4 su bardağı et suyu  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1/2 çorba kaşığı toz kırmızıbiber  
1/2 fincan arpa şehriye  
2 adet biber  
Tuz  
Karabiber

Et suyunu tencereye alın. Kaynayınca tereyağını koyun. Sırasıyla kırmızı toz biber, şehriye ve tuzu ilave edin. Birkaç dakika kaynatın. Biberleri ince ince kıyın. Kaynamakta olan çorbaya ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp çorbayı ocağın altından alın.