



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ DOMATES ÇORBASI

4 adet olgun domates
2 adet közlük kırmızı biber
1 diş sarımsak
4 çorba kaşığı sıvıyağ
4 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Közlenmiş biberin kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır, ince doğranır. Tencereye yağ konur ısınınca ezilmiş sarımsak ve arkasından hazırlanan biber atılır. Biberin rengi yağa çıkınca rendelenmiş domates eklenir. Karışım salçamsı bir ifade kazanana kadar pişirilir. Sonra blenderden geçirilir. Tekrar tencereye aktarılır. Üzerine tuz ve et suyu eklenir. Bir taşım daha pişirilir.