



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI BİBER ÇORBASI

Tereyağı 1 yk.  
Un 1,5 yk.  
Kıyılmış biber 3 közlenmiş  
Su 2,5 sb.  
Süt 1,5 sb.  
Tuz 1,5 tk.  
Karabiber 1 çk.

Bir tencere içine tereyağını koyup tamamen eritin ve üzerine unu ekleyip kavurun. Kavurma işleminden sonra küçük parçalar halinde doğradığınız közlenmiş kırmızı biberleri ekleyin ve 1-2 dakika kadar kavurun. Daha sonra üzerine suyu ekleyin. 15 dakika kaynadıktan sonra biberler tamamen ezilene kadar blenderdan geçirin ve süt ekleyin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirdikten sonra 1-2 dakika daha kadar kaynatın ve servis edin.

