



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI KÖZ BİBER ÇORBASI

500 gr közlenmiş kırmızı biber
150 gr İçim Kaşar Peyniri
1 adet rendelenmiş patates
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 çorba kaşığı Biber Salçası
1 diş sarımsak
1,5 lt su
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı muskat

Közlenmiş biberleri dış kabuklarından ayıklayıp bir tencereye koyun. Üzerine 1 adet patatesi rendeleyin ve biber salçası ve sarımsağı da koyarak 1,5 lt su ile kaynamaya bırakın. Tereyağını, tuzu ve muskat rendesini de ekleyip 20 dakika sonra ateşten alın. Bütün bu malzemeleri blenderdan geçirin. Servis yaparken üzerine 1 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi ekleyin.

