



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER ÇORBASI

1 kg kırmızı biber
1 adet çarliston biber
1 adet domates
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 adet kırmızı biber
6 dal maydanoz

Biberleri ve domatesi temizleyip irice doğrayın. Tencereye alıp üzerine su, kıyılmış sarımsak ve tuz ekleyip 30 dakika pişirin. Daha sonra süzgeçten geçirip yeniden tencereye alın. Üzerine tereyağı ve karabiber ekleyip 10 dakika daha kaynatın. Diğer taraftan üzeri için 2 adet kırmızı biberi ocakta veya fırında közleyip kabuklarını soyun. Jülyen doğrayıp, kıyılmış maydanozla karıştırın ve çorbanın üzerine koyarak servis yapın.

