



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 soğan
- 5 diş sarımsak
- 1.5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 havuç
- 1 patates
- 3 kırmızı biber
- 7 çeri domates
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Tuz
- Karabiber
- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı krema
- Üzeri için:
- 3 yemek kaşığı toz Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı toz parmesan peyniri

Yemeklik doğradığınız soğanları ve ezdiğiniz sarımsakları zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Küp doğradığınız havuç ve patatesleri ekleyin. Çekirdeklerini ayıklayıp ince doğradığınız kırmızı biberler, küp doğradığınız çeri domatesleri, toz zencefil, kimyon, tuz ve karabiberi ilave edin. Suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Çorba kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Blenderdan geçirip tekrar kaynatın. Çorba kıvam almaya başlayınca kremayı ekleyip karıştırın. Üzerini toz Antep fıstığı ve toz parmesanla süsleyerek servis yapın.

