



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZIBİBER ÇORBASI

3 adet közlenmiş kırmızıbiber
2 diş sarımsak
1 tutam toz zencefil
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı su
Tuz, karabiber

Tencereye közlenmiş kırmızıbiberleri koyun. Kırmızıbiberi istenirse hazır konserve olarak da kullanabilirsiniz. Üzerine sarımsakları, zeytinyağını ekleyin. Ocağa 5 dakika kaynatın. Mutfak robotunda iyice çekin. Servis yapmadan önce içine zencefil, tuz, karabiber ekleyip servis yapın.

Not: Bu çorba çok kısa zamanda yapılan ve çok vitaminli bir çorba. Kış aylarında sık sık tüketebileceğiniz bir çorba olacaktır.



Fotoğraf "eberli" tarafından gönderildi. 21.12.2020