



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER ÇORBASI

3 tane kırmızı biber
1 paket kremalı tavuk orbası
1 adet tavuk bulyon
2 bardak süt
1 bardak su
1 kutu krema
Az kaşar peyniri
1 ay kaşığı tuz karabiber
Az tabasco

Kremalı tavuk orbası 2 bardak süt ve 1 bardak su ve bulyon ilavesi ile, normal pişilir.(orba biraz koyu yapılır.) İstenilen ölçüde tabasco eklenir,tuz ayarı yapılır. Bir kenara bırakılır. Kırmızı biberler blenderda çırpılır, kremanın hepsi eklenir bir daha çırpılır. Koyuca pembemsi bir kıvam elde edilir. Kremalı biberli karışım çorbaya eklenir, çorba karıştırılarak bir taşım daha kaynatılıp, kapatılır. Tabaklara rendelenmiş kaşar peynir konup, çorba üzerine sonra konur. Tabaklar en son iri çekilmiş karabiberle süslenir ve servis yapılır.