



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER ÇORBASI

6 adet kırmızı biber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
5 orba kaşığı zeytinyağı
2 adet domates
2 orba kaşığı çiğ krema
7 su bardağı su

Kırmızı biberi irice doğrayın. Soğan ve sarımsakları da doğrayın. Tencereye zeytinyağını koyup kırmızı biber, soğan ve sarımsakları üç dakika kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesleri ve suyunu ekleyin. Kırmızı biberler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Biberler yumuşayınca çorbayı blender'dan geçirin ve bir taşım daha kaynatın. Servis tabaklarına boşaltınca da üzerine çiğ krema gezdirip servis yapın.