



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER ÇORBASI

4 adet kırmızı biber
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1.5 su bardağı domates suyu
3.5 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Biberleri temizleyip iri iri doğrayın. Üzerine küp küp doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak, domates suyu, tavuk suyu, tuz ve karabiberi koyup 20 dakika pişirin. Pürüzsüz olana dek blender'da çekin. Tekrar bir-iki taşım kaynatın. Üzerine birer kaşık krema koyarak servis yapın.