



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER ÇORBASI

1 litre kaynar su
500 gr kırmızı çarliston biber
1 adet küçük boy soğan
3 çorba kaşığı margarin
1 adet küçük boy patates
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz

Biberleri ocakta közleyin ve dışındaki zar gibi kabukları soyun. Daha sonra soğanı ince doğrayıp patatesi rendeleyin. Patates, soğan ve margarin ile bir tencerede 5 dakika kavurup biberleri ve suyu ilave edin. Sarımsak ve tuzu da ekleyerek 30 dakika kadar kaynatın. Rondodan geçirdiğiniz çorbayı rendelenmiş kaşar peyniri ve biberle servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 28.08.2014