MALZEMELER:

4-5 adet köy biberi
1 adet kırmızı salçalık biber
1 adet domates
4 kaşık ayçiçek yağı
1 kaşık tereyağı veya luna
2 kaşık un
1 tatlı kaşığı tuz
1 kaşık tatlı biber salçası
8 bardak su (varsa 2-3 bardağı et suyu)
3/4 bardak tel şehriye

Yapılışı:
Biberler ayıklanır, yıkanır yemeklik soğan gibi biraz küçük küçük doğranır. Domates de soyulup küp küp doğranır. 26cm lik derin bir tencereye yağlar alınır. Katı yağ eriyince biberler konur. Orta ateşte biberler hafif kavrulunca salça konur. Salçanın kokusu gidince de un konur, bir-iki çevrilir. Soğuk su eklenir karıştırılır. Domatesi ve tuz katılır. El blendırı tencereye sokularak homojenize edilir. Varsa et suyu katılır. (Dondurucuda kağıt bardaklarda sakladığım et sularını kullanıyorum) Çorba kaynayıncaya kadar karıştırılır. 5 dakika kaynadıktan sonra tel şehriyesi konur. Şehriye de pişince servise hazırdır. Acı olmayıp buram buram köy biberi kokan bir çorba. Acı sevenlere acı biber salçası kullanmalarını veya domatesle beraber pul biber eklemelerini öneririm.

© lezzetler.com tarif no:51465 • adı:Köy Biberi aromalı çorba • gönderen:selin • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:12