



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ BİBER ÇORBASI

4 adet közlenmiş kırmızı biber
2 adet közlenmiş orta boy domates
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Kırmızı biber ve domates tavada közlenir. Kabukları soyulur doğranır.
Bir tencereye sıvı yağ konur, yemeklik doğranmış soğanlar kavrulur. Üzerine un ilave edilir.
Biraz daha kavrulduktan sonra üzerine salça ilave edilerek birkaç kez karıştırılır.
Üzerine doğranmış kırmızı biber, domates ve doğranmış sarımsak ilave edilir. Birlikte birkaç dakika daha beraberce kavrulur.
Üzerine sıcak su ilave edilir, sebzeler yumuşayınca kadar pişirilir, ardından blanderden geçirilir.
Tuzu ve karabiberi de eklenerek 5 dakika daha kaynatılarak ocağın altı kapatılır.

