



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBER ÇORBASI

- 6 adet közlenmiş kırmızı kapya biber
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet minik arpacık soğan
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 2 su bardağı sıcak su
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 50 gram rendelenmiş taze kaşar

Biberleri közleyin ve kabuklarını ayırın. Rendelenmiş kaşar haricindeki bütün malzemeler ile birlikte yaklaşık 20-25 dakika kaynatın ve sonra blender'dan geçirin. Tekrar kısık ateşte 5 dakika ısıtın. Sıcak servis yaparken kızarmış ekmek ve kaşar rendesi ile ikram edin.

