



KÖZ BİBER ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet kuru soğan
8-10 adet kalya biber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı biber salçası
1,5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Tercihe bağılı kekik

Biberleri 180 derece sıcak fırında 35-45 dakika fırınlayın veya közleyin.
Kabuğunu soyun, kabaca doğrayın ve kenara alın.
Soğanı kabaca doğrayıp zeytinyağı ve tereyağında soteleyin.
Un ilave edin ve 1-2 dakika kavurun.
Salça ilave edip biraz daha kavurun.
3-4 seferde suyunu ekleyin.
Biberleri ilave edin ve kapağı kapalı halde 15 dakika kadar pişirin.
Blender ile çekin.
Yeniden ateşe tekrar alın ve kaynama noktasına getirin.
Tuz, karabiber ve dilerse kekik ilave edin.
Kaselere bölüştürdükten sonra krema damlaları damlatıp kürdan ile üzerinden daire çizip kalp şekli verin.

