



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ BİBER ÇORBASI

3 adet közlenmiş kırmızı biber
1.5 su bardağı soğuk süt
1. 5 litre su
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Közlenmiş biberlerin kabukları soyulup, kesme tahtasında küçük küpler şeklinde doğranır. Çorba tenceresine yağlar konulup ısıtılır. Un eklenip kokusu çıkana dek kavrulur. Sonra doğranmış biberleri ilave edilip, 2 dakika daha kavurulur. Üzerine soğuk süt dökülüp topaklanmaması için hızlıca karıştırılır. Soğuk su da dökülüp, ara ara karıştırılarak orta ateşte kaynamaya bırakılır.

