



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ KIRMIZIBİBER ÇORBASI

THY Skylife

1 6 su bardağı tavuk suyu
5-6 adet, ateşte veya fırında közlenip kabuğu ve iç tohumları alınmış kırmızıbiber
2 çorba kaşığı hafif kavrulmuş ve soğutulmuş un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı krema
1 ufak kuru soğan, ince kıyılmış biraz yağda pembelenmiş
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Birkaç dal taze nane
1 tatlı kaşığı hafif kızdırılmış zeytinyağı

Tavuk suyunu derin bir tencerede kaynatın. Sonra da közlenmiş ve ince kıyılmış kırmızıbiberi koyup biraz daha kaynatın. Ardından biraz suda açılmış unu karıştırarak ekleyin ve kaynatmaya devam edin. Son olarak blenderle çorbayı güzelce ezip tuzunu ve karabiberini koyun ve biraz daha kaynatın. Sıcakken kâselere doldurup üzerine zeytinyağı gezdirin ve taze nane yaprakları koyarak servis yapın.