



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER ÇORBASI

2 adet közlenmiş kırmızı biber

1,5 yemek kaşığı un

6 su bardağı su

1 çay bardağı süt

Sıvı yağ

Üzeri için:

Kaşar peyniri rendesi

Kırmızı biber çorbası için ilk olarak unu kokusu çıkana kadar yağsız kavurun.

Kavurulan una közlenmiş biberleri ekleyin.

Daha sonra biraz sıvı yağ ekleyip suyunu azar azar karıştırarak ekleyin.

Unun topaklanmaması için çırparak kaynamaya bırakın.

Biraz piştiği zaman blender'dan geçirin.

Son olarak sütü ekleyip biraz daha kaynatın.

Ocağın altını kapatıp tuzunu ekleyin ve servis tabağına alıp üzerine kaşar peyniri rendesi serpiştirin.

