KÖZ BİBER ÇORBASI

Ebru Omurcalı

2 çorba kaşığı tereyağı
5 adet kırmızıbiber
1 adet kuru soğan
5 diş sarımsak
1 çay bardağı su
Tuz
Karabiber

Biberleri fırında iyice közleyin ve kabuklarını soyun. Tereyağında küp doğranmış soğanı ve sarımsağı soteleyin. Köz biberleri ilave ederek birlikte soteleyin. Üzerine suyu, tuz ve karabiberi ekleyin ve birlikte yarım saat pişirin. Pişen çorbaya kremayı ekleyin ve blender yardımıyla pürüzsüz hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:66438 • adı:Köz Biber Çorbası • gönderen:saniyem • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:33