



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBER ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
1 Çay Bardağı krema
1 Çay Kaşığı Ucuyla Karabiber
5 Adet kırmızı biber
5 Diş sarımsak
1 Tutam tuz
5 Su Bardağı su
1 Adet kuru soğan

Biberleri fırında iyice közleyin ve kabuklarını soyun. Sana klasik kase yağında 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.