



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ KAPYA VE CHİLİ BİBERLİ ÇORBA

- 6 adet kapyalı biber
- 1 adet büyük boy domates
- 1 adet acı chili biber
- 3 diş sarımsak
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 adet Tavuk Suyu Bulyon (Serbest Gezen Tavuk Bulyon)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- 2 su bardağı sıcak su

Biberlerin ve domatesin çekirdeklerini temizledikten sonra gelişigüzel doğrayın.

Yağlanmış fırın tepsinine biberleri, domatesleri, kabuğunu soyduğunuz sarımsakları, dörde kestiğiniz soğanı yayın. Üzerine zeytinyağını gezdirin, tuzu ve karabiberi serpin.

200 dereceye ayarlı fırında, biberler yumuşayana kadar közleyin.

Tepsiyi fırından alın, tencerenin içine aktarın. Üzerine kontrollü olarak sıcak su ve Tavuk Suyu Bulyon ekleyin. Blenderde püre haline getirdikten sonra ocağın üzerine alın. 5 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Kruton ekmek için: 2 dilim tost ekmeğini küçük kareler şeklinde kesin.

Tavaya Bizim Mutfak bakliyatlı çorba karışımının içindeki hazır baharat karışımını ve 1 yemek kaşığı kadar sıvı yağ alın. Ekmekleri bu karışımda 2-3 dakika çevirip soğumaya alın.

Çorbayı kaseye alın. Üzerine kremayı gezdirin. Krutonları serpiştirip servis yapın.

