



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ BİBER ÇORBASI

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
5 adet orta boy kırmızı kapya biber (dolmalık kırmızı biber)
1 orta boy domates
1 adet orta boy soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un (tepeleme)
4-5 su bardağı sıcak su (isteğe göre et suyu)
Tuz
Karabiber

Biberleri bıçak yardımıyla 3-4 delik açarak fırın tepsisine koyuyoruz. Domatesi ortadan ikiye bölüp biberlerin yanına yerleştiriyoruz. Fırının ızgara modunda biberleri ve domatesi közlüyoruz. Közlediğimiz biberin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarıyoruz, domatesin de kabuklarını soyup hepsini iri iri doğruyoruz. Soğan ve sarımsağı yemeklik doğrayıp Bizim Yağ ile bir tencerede soteliyoruz. Soğanlar pembeleşince unu ilave edip 1 dakika kadar kavuruyoruz. Kavrulan unun üzerine biberleri ve domatesi ekleyerek 1 dakika daha kavuruyoruz. Tencereye 4 su bardağı sıcak suyu ilave edip karıştırarak 2 dakika kadar pişiriyoruz. Çorbayı blenderdan geçirip istediğimiz kıvama göre su ilavesi yapıyoruz. Tuz ve biber ile tatlandırarak 4-5 dakika daha kısık ateşte kaynatıp ocaktan alıyoruz. İsteğe göre krema ya da kaşar peyniri ile servis edebilirsiniz.

Not: Çorbanızın altını kapattıktan sonra 1 yemek kaşığı labne eklerseniz kıvamı ve lezzeti çok daha iyi olur.