



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ BİBER ÇORBASI

5 kırmızı biber
2 domates
1 soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı tereyağı
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
4-5 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Nane

Kırmızı biberleri fırında veya tavada közleyin.
Kabuklarını soyup doğrayın.
Domatesleri ve sarımsakları rendeleyin.
Tereyağını tavada eritin ve içine zeytinyağını ekleyip kızdırın.
Yemeklik doğradığınız soğanları yağda pembeleşene kadar kavurun.
Unu da ekleyip kavurmaya devam edin.
Rendelediğiniz domates ve sarımsakları ekleyip kaynayana kadar pişirin.
Kırmızı biberleri ve sıcak suyu da ekleyip biberler yumuşayana kadar pişirin.
Çorbayı blenderden geçirip tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Zeytinyağını küçük bir tavada ısıtıp içine naneyi ekleyin.
Naneli yağlı çorbanın üzerine gezdirip sıcak sıcak servis yapın.

