



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ BİBER ÇORBASI

Birsel Türkmen

3-4 adet közlenmiş kırmızı biber
2 diş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı biber salçası
2 adet domates
1 yemek kaşığı un (tepeleme)
tuz
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Közlenmiş biberlerin çekirdekleri çıkartılıp doğranır. Bir tencereye yağ alınıp un ve kıyılmış sarımsaklar kavrulur. Salça eklenip karıştırılır. Doğranmış biberler ve rendelenmiş domates eklenip biraz kavrulur. Soğuk su eklenip, kaynayınca kadar sürekli karıştırılır. Kaynayınca 15 dakika daha pişirilip tuzu ayarlanır ve ocak kapatılır, blendırdan geçirilir. Kaşar peyniri rendesi ile servis yapılır.