



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ BİBER ÇORBASI

2 Adet Patates
1 Adet Pırasa
2 Adet Kırmızı Biber
2 Diş Sarımsak
3 Su Bardağı Sıcak Suda Çözölmüş Tavuk Bulyon
1 Çorba Kaşığı Defne Yaprığı
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Biber
İsteğe Bağlı Köri

Kırmızıbiberleri ocak üzerinde közleyelim. Közlenen biberlerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartarak doğrayalım. Tereyağı ve sıvıyağı tencerede ısıtıp ince doğranmış pırasa ve sarımsakları ilave edip 2-3 dakika kavuralım. Küp şeklinde doğranmış patatesleri ilave edelim. Kavurduktan sonra üzerine sıcak suda çözölmüş tavuk bulyonu ekleyip defne yaprağı ilave ederek sebzeler yumuşayınca kadar pişirelim. Üzerine közlenmiş kırmızıbiberi ekledikten sonra defne yaprağını tencereden alalım. İsteğe bağlı olarak çorbayı rondodan geçirelim. Tuz, karabiber ve köri ekleyip karıştıralım. 1-2 taşım kaynattıktan sonra ocaktan alıp servise hazır hale getirelim.