



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ BİBER VE DOMATES ÇORBASI

2 adet közlenmiş kırmızı biber  
3 adet közlenmiş domates  
1.5 su bardağı soğuk süt  
1.5 litre su  
3 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Tuz

Közlenmiş biberler ve domateslerin kabukları soyulup, kesme tahtasında küçük küpler şeklinde doğranır. Çorba tenceresine yağlar konulup ısıtılır. Un eklenip kokusu çıkana dek kavrulur. Sonra doğranmış domates ve biberleri döküp, 2 dakika daha kavuruyoruz. Üzerine soğuk sütümüzü döküp topaklanmaması için hızlıca karıştırıyoruz. Soğuk suyumuzu da döküp, ara ara karıştırarak orta ateşte kaynamaya bırakıyoruz.

