



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KÖZLENMİŞ BİBER ÇORBASI

100 gram körpe ıspanak
4 adet közlenmiş kırmızıbiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı acı biber salçası
2 yemek kaşığı tam buğday unu
10 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Servis için:
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Dilimlenip kızartılmış ekşi mayalı ekmek

Zeytinyağı ve tereyağını tencereye alıp tereyağı eriyene kadar ısıtın. Üzerine kabukları soyulup küçük doğranmış biber ve kıyılmış sarımsağı ekleyip soteleyin. Acı biber salçasını da ilave edip sotelemeye devam edin. Un ekleyip kokusu gidene kadar kavurun. Tavuk suyunu katıp tencerenin kapağı kapalı olarak ve ara sıra karıştırarak kaynatın. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Blender'le ezip çekip içine incecik doğranmış ıspanağı ekleyerek karıştırın. Ocaktan alıp 2-3 dakika dinlendirin. Servis tabaklarına pay edip, üzerlerine kaşar peyniri serpin. Ekmekle birlikte sıcak olarak servis yapın.

