KREMALI BİBER ÇORBASI

1 adet kırmızı biber
2 adet dolma biber
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çay bardağı krema
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı sıvıyağ
6 su bardağı et suyu

Biberlerin tohumları çıkarılır ve doğranır. Tencereye yağ konur ve ince kıyılmış soğan eklenir, karıştırılır. Pembeleşince biberler atılır. Biberler yumuşayınca un eklenir, bir kaç dakika kavrulur. Sonra tuz ve 1 su bardağı et suyu katılır. Blenderden geçirilerek püre yapılır. Tekrar ocağa oturtulur. Kalan et suyu ilave edilir. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce krema katılır ve ocaktan alınır.

© lezzetler.com tarif no:51169 • adı:Kremalı Biber Çorbası • gönderen:perikızı • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:56