



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KIRMIZI BİBER ÇORBASI

3 tane iri kırmızı biber
1 paket kremalı tavuk orbası
1 tavuk bulyon
2 su bardağı süt
1 su bardağı su,
1 kutu krema (yaklaşık 200 gr)
Kaşarpeyniri rendesi
Tabasco
Tuz
Karabiber

Kremalı tavuk orbası 2 bardak süt ve 1 bardak su ve bulyon ilavesi ile, normal pişilir.(orba biraz koyu yapılıır.) İstenilen ölçüde tabasco eklenir,tuz ayarı yapılır. Bir kenara bırakılır. Kırmızı biberler iyice haşlanır, daha sonra suyu süzölüp, bir naylon torbaya konur, ağzı kapatılır. Bir süre bekletildikten sonra açılır böylece kabukları çok daha çabuk soyulur. Kabukları soyulan ve iyice süzölen biberler blenderda çırpılır, kremanın hepsi eklenir bir daha çırpılır. Koyuca pembemsi bir kıvam elde edilir. Kremalı biberli karışım çorbaya eklenir, çorba karıştırılarak bir taşım daha kaynatılıp, kapatılır. Tabaklara rendelenmiş kaşar peynir konup, çorba üzerine sonra konur. Tabaklar en son iri çekilmiş karabiberle süslenir ve servis yapılır.