



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ZENCEFİLLİ SEBZE ÇORBASI

3 adet etli kırmızı biber (ikiye kesilmiş)
1/4 adet kırmızı soğan
2 diş sarımsak (kabuklu)
3 tatlı kaşığı zeytinyağı
5 cm. taze zencefil (rendelenmiş)
1 çay kaşığı tane kimyon
1 çay kaşığı tane kişniş
1 adet büyük boy patates (iri doğranmış)
900 ml. sebze suyu
4 çorba kaşığı krema
Tuz
Karabiber (arzu edilen miktarda)

Et, kırmızı biber, soğan ve sarımsakları hafif yağlanmış bir fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında malzemeler yumuşayınca kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra sarımsakları sıkarak kabuklarını çıkarın. Etli kırmızı biberleri temizleyin. Isıtılmış yağa zencefil, tane kimyon ve tane kişnişleri ilave edin. Kısık ateşte karıştırarak yaklaşık 5 dakika soteleyin. Patatesleri katıp, sebze suyunu ekleyin, kapağı kapalı olarak, kaynama noktasına kadar hızlı ateşte ısıttıktan sonra ateşi kısın ve yaklaşık 30 dakika pişirin. Sarımsak, soğan, etli kırmızı biber, tuz ve karabiberi ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin, tekrar tencereye aktarın, ısıtın. Krema gezdirerek servis yapın.