



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTILI KIRMIZI BİBER ÇORBASI

Bir soğanı ince ince doğrayıp 4 çorba kaşığı zeytinyağında 5 dakika kadar kavurun. İçine, çekirdeklerini çıkardığınız 4 adet kırmızı karpas biberi küçük küpler halinde doğrayın.

Biberleri tencereye ekleyin. Ardından 3 defne yaprağı, bir tatlı kaşığı kimyon, bir çorba kaşığı kahverengi şeker, bir adet ince ince doğradığınız acı kırmızı biber ya da bir tatlı kaşığı kırmızı pul biberi ekleyin.

Bu şekilde 5 dakika hepsini kavurduktan sonra içine 2 su bardağı su ve 1 su bardağı tavuk veya sebze stoğunu ekleyip 15 dakika kaynatın. Biberler iyice yumuşayınca içinden defne yapraklarını çıkarın. 2 diş ezilmiş sarımsak ekleyip, Arçelik el blenderıyla iyice püre haline getirin. Üzerine 1 dal biberiyenin minik yapraklarını sıyırın ve çorbayı dinlenmeye bırakın.

Son olarak, içerisine ekleyeceğiniz mantıların daha çıtır bir tat almaları için Arçelik Gurme fırının ızgarasında 7-8 dakika kızartın. Çorba ılık haldeyken 100 ml krema ekleyip karıştırın ve daha sonra mantıları ekleyin. Sofraya oturmada çorbayı 1-2 dakika kaynatarak sıcak servis edebilirsiniz.

