# PEYNİRLİ KIRMIZIBİBER ÇORBASI

4 adet dolmalık kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tarhana
2 diş sarımsak
6 su bardağı su
1 çay bardağı süt ya da çiğ krema
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Tencereye tereyağını, tarhanayı ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Kırmızıbiberleri irice doğrayıp içine ekleyin. Salçayı ve soğuk suyu da üzerine ilave edip sürekli karıştırarak kaynatın. 15 dakika kadar pişirdikten sonra ocaktan alıp bekletin. Mikserden geçirip isterseniz süzün. İçine çiğ krema ya da süt ekleyip, 5 dakika kadar kaynattıktan sonra servis kaplarına alın ve rendelenmiş peynirle ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:96858 • adı:Peynirli Kırmızıbiber Çorbası • gönderen:mutfak müdavimi • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:15