



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK BİBER ÇORBASI

5-6 adet orta boy kapy biber  
2 adet domates  
2 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı (50 ml) zeytinyağı  
1 adet orta boy salatalık  
1 çay kaşığı kişniş tohumu  
1 çorba süzme yoğurt

Kapy biberlerin saplarını çıkartın, çekirdeklerini temizleyin.  
Biberleri irice doğrayıp fırın tepsisine yayın. Domatesleri de irice doğrayıp aynı tepsinin içine serpin.  
Biber ve domateslerin üzerine sarımsakları atın, zeytinyağının yarısını üzerlerine gezdiren.  
200 derecede ısıtılmış fırında sebzeleri yarım saat közleyin.  
Sebzeleri mutfak robotuna aktarın. İrice ezdikten sonra 1 su bardağı sıcak su ile birlikte tencereye aktarın.  
Kişniş tohumunu da ekleyip kaynamaya bırakın.  
Çorba birkaç taşım kaynayınca ocaktan alın. Tuzunu ekleyip tatlandırın.  
Çorbayı soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce salatalığı ince ince doğrayıp çorbaya ekleyin. Süzme yoğurtla süsleyip servise hazır edin.

