



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK KÖZ BİBER ÇORBASI

Ömür Akkor

8 adet taze kırmızı biber
3 adet tarla domatesi
10 yemek kaşığı Komili Erken Hasat zeytinyağı
1 su bardağı domates suyu
2 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
5 tatlı kaşığı çırpılmış labne peyniri
Taze baharatlar (kekik, fesleğen, reyhan)
Karabiber
Kaya tuzu

Biberleri tüm olarak, domatesleri de iri parçalara bölerek bir fırın tepsisine yerleştirin.

Daha sonra tuzu, taze baharatları, karabiberi, sarımsağı ve Komili zeytinyağını ekleyip fırında yüksek ateşte (220 derece) 20 dakika pişirin.

Fırından çıkınca üzerine bir kapak kapatarak terletin.

10 dakika sonra biber ve domatesleri soyup tüm malzemeyi rondoda çekin.

Limon suyu ve domates suyunu ekleyip güzelce karıştırın.

Biraz soğuyunca servis tabağına alıp labne peyniri, taze baharatlar ve birkaç damla Komili zeytinyağı ile servis edin.

