



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI PATATES ÇORBASI

8 tane orta boy kapy biberi
4-5 adet orta boy tatlı patates
Yarım su bardağı elma sirkesi
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tatlı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
3 litre su
2 tane orta boy soğan

Öncelikle fırını 220 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Kapy biberlerin çekirdeklerini çıkarın. Tatlı patatesleri iri iri olacak şekilde dilimleyin.

Fırın tepsisine aldığınız kapy biberleri ve tatlı patatesleri fırına atın ve 20-25 dakika kadar közleyin.

Bir kabin içine közlenen kapy biberleri alıp streç film sarın. Soğanları yemeklik olacak şekilde doğradıktan sonra tencereye alın ve üzerine yavaş yavaş su ekleyerek pişirin.

Kapy biberlerin kabuğunu soyun ve tencereye atın.

Tatlı patatesleri de tencereye aldıktan sonra 15 dakika kadar kaynamasını bekleyin.

Baharatlarını ekleyin ve biraz karıştırın.

Daha sonra elma sirkesini de ilave edin ve ocağın altını kapatın.

Blender kullanarak çorbanızın pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.

