Biber Çorbası

Biber Çorbası

4 Ədəd qırmızı ət bibəri
2 Ədədət çarliston bibər
1 Ədəd yekə quru soğan
3 Diş sarımsaq
4 Şorba qaşığı günəbaxan yağı
1 Çorba qaşığı nişasta
1 Ədəd ət suyu həbi
1 Çorba qaşığı bibər sousu
5 Su stəkanı su
2 Şiriniyyat qaşığı duz

Bibərlər yuyunar, ortadan kəsilər, heç nüvəs(n)i qalmayacaq şəkildə təmizlənər, çox kiçik olmayacaq şəkildə doğranar.
Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə bir az istilənincə doğranan qırmızı və çarliston bibərlər üzərinə atılar. Yapışmaması üçün qaşıqla arada çevrilər.
Bibərlər bir az sulanınca yeməli doğranmış soğan və incə qıyılmış sarımsaq əlavə olunar, qazanın qapağı bağlı olaraq 5 - 6 dəqiqə bişirilər.
Yumşalan vəsaitin üzərinə 3 su stəkanı isti su əlavə olunar, bir az qaynadılar, ocaqdan alınar, mikserdən keçirilərək dənəsiz hala gətirilər.
Qazana qarışıq qoyular, üzərinə yarım su stəkanı suda əzilmiş sous və nişasta qarışığı birdən tökülər, qarışdırılar.
Orta atəşdə olan şorbanın üzərinə 2 su stəkanı isti su, duz və parçalanmış ət suyu həbi qoyular.
Çorba hərdənbir qarışdıraraq bir daşam qaynadılar.
Çuxur bir qabda ya da kasada isti olaraq xidmət edilər.

Not: Nişasta olaraq buğda nişastası istifadə edilsə, şorbanın konsistensiyas(n)ı daha sıx olar.