



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Sopa de pimiento

Biber Çorbası



4 pimientos rojos  
2 pimientos banana  
1 cebolla oferta  
3 dientes de ajo  
4 cucharadas de aceite de girasol  
1 cucharada de almidón  
1 caldo  
1 cucharada de pasta de pimiento  
5 vaso de agua  
2 cucharadita de sal

# Lavar los pimientos y ranura cada uno de ellos en 2 piezas, quitar las semillas, y dice, pero no hacer las piezas demasiado pequeñas.

# Ponga el aceite vegetal en una olla y caliente a fuego mediano. A continuación, añadir picada pimientos rojos y pimientos banana en ella. Revuelva a tiempo, para evitar que los pimientos se adhieran entre sí.

# Cuando los pimientos se convierte en un jugoso poco, añadir la cebolla cortada en cuadritos y el ajo finamente en rodajas en la mezcla. Cubra la tapa de la olla y cocine la mezcla durante unos 5-6 minutos.

# Agregar 3 vaso de agua caliente en el suavizado ingredientes, hervir por un tiempo, sacarlo de la estufa, que mezcla a su vez, en puré.

# Ponga la mezcla en la olla. Mezcle la pasta de pimiento y el almidón con 1/2 vaso de agua homogénea y añadir esta nueva mezcla en la olla a la vez también, y que agitar

# Agregar 2 vaso de agua caliente en la sopa a fuego mediano. Añadir la sal y el caldo en astillas.

# Cook para la sopa, mientras que por un tiempo de agitación a tiempo, después de que llegue a la temperatura de ebullición.

# Servir caliente en platos profundos o cuencos.

**Nota:** El uso de almidón de trigo hace la sopa espesa.