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.