



Soupe De Piment

Biber Çorbası



- 4 gros poivres rouge
- 2 poivres vert
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe de fécule
- 1 tablette de bouillon bœuf
- 1 cuillère à soupe de pâte de piment rouge
- 5 tasses d'eau
- 2 cuillères à café de sel

- # Lavez les piments, coupez du milieu et nettoyez tous les noyaux qui sont dedans. Coupez de façon pas trop petite.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand l'huile chauffe à moyenne température, jetez les piments dedans. Tournez quelque fois pour que les piments ne collent pas.
- # Quand le liquide des piments apparaissent, rajoutez les oignons et les gousses d'ails finement haché. Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 5-6 minutes.
- # Mettez sur les ingrédients mous, rajoutez 3 tasses d'eau chaude, laissez bouillir un peu et retirez du four. Passez au mixer pur que la soupe devient pure.
- # Mettez le mélange dans la casserole. Mettez le mélange d' ½ tasse de pâte de tomate écrasé dans l'eau et du fécule et mélangez.
- # Mettez 2 tasses d'eau chaude dans la soupe qui cuit à moyenne température, puis rajoutez du sel et une tablette de bouillon de bœuf.
- # Laissez bouillir en mélangeant de temps en temps.
- # Servez dans un petit bol de soupe.

N-B: Il est conseillé d'utiliser de la fécule de blé pour que le goût de la soupe soit plus intense.