



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## BİBER ÇORBASI



- 4 Adet kırmızı et biberi
- 2 Adet çarliston biber
- 1 Adet iri kuru soğan
- 3 Diş sarımsak
- 4 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 Çorba kaşığı nişasta
- 1 Adet et suyu tableti
- 1 Çorba kaşığı biber salçası
- 5 Su bardağı su
- 2 Tatlı kaşığı tuz

# Biberler yıkanır, ortadan kesilir, hiç çekirdeği kalmayacak şekilde temizlenir, çok küçük olmayacak şekilde doğranır.

# Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte biraz ısınınca doğranan kırmızı ve çarliston biberler üzerine atılır. Yapışmaması için kaşıkla arada çevrilir.

# Biberler biraz sulanınca yemeklik doğranmış soğan ve ince kıyılmış sarımsak eklenir, tencerenin kapağı kapalı olarak 5 – 6 dakika pişirilir.

# Yumuşayan malzemenin üzerine 3 su bardağı sıcak su eklenir, biraz kaynatılır, ocaktan alınır, mikserden geçirilerek tanesiz hale getirilir.

# Tencereye karışım konur, üzerine yarım su bardağı suda ezilmiş salça ve nişasta karışımı birden dökülür, karıştırılır.

# Orta ateşte bulunan çorbanın üzerine 2 su bardağı sıcak su, tuz ve ufalanmış et suyu tableti konur.

# Çorba ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatılır.

# Çukur bir tabakta ya da kasede sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Nişasta olarak buğday nişastası kullanılırsa, çorbanın kıvamı daha yoğun olur.