



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kırmızı Biber Çorbası



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 6 kapy biber
- 2 domates
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5 su bardağı sebze suyu
- 1/2 su bardağı krema
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sıtlı veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Krema ve fesleğenle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Biberleri hazırlayın:

- Kapy biberleri iri doğrayıp çekirdeklerini çıkarın.
-

2. Sebzeleri soteleyin:

- Soğan, sarımsak ve biberi zeytinyağında yumuşatın.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Çorbayı pişirin:

- Unu kısa süre kavurup domates ve sebze suyunu ekleyerek kaynatın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Pürüzsüzleştirin:

- Blenderdan geçirip kremayı ekleyin ve kaynatmadan ısıtın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Biberleri önceden közleyerek daha isli bir aroma elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı