Közlenmiş Domates ve Biber Çorbası

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet büyük domates (közlenmiş ve kabukları soyulmuş)
- 2 adet kırmızı kapya biber (közlenmiş ve doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- İsteğe bağlı: 1/2 su bardağı krema

Yapılışı:

1. Soğan ve Sarımsağı Soteleme:

- Bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını ekleyin.
- Doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyip pembeleşinceye kadar soteleyin.

2. Közlenmiş Sebzeleri Ekleme:

- Közlenmiş domates ve biberleri doğrayıp tencereye ekleyin.
- Tuz, karabiber ve kırmızı toz biberle tatlandırın.

3. Pişirme:

- Sebze suyunu ekleyip karıştırın.
- Orta ateşte 20 dakika kadar kaynatın.

4. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- İsteğe bağlı olarak kremayı ekleyip birkaç dakika daha pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Üzerine taze fesleğen yaprakları ve birkaç damla zeytinyağı gezdirerek servis yapabilirsiniz. Yanında kızarmış ekmekle servis etmek harika olur.

Kiraz'ın Mutfağı