

Kirmizi Koz Biber Corbasi

Malzemeler

1 kilo kirmizibiber
1 adet domates
1 dis sarimsak
1 adet kuru sogan
2-3 yemek k. zeytinyagi
Tuz, karabiber
1 yemek k. tereyagi
1 yemek k. un
5 su b. su

Yapilisi

Firin tepsisine delinmis kirmizi biberleri, halka dogranmis kuru sogani, dilimlenmis sarimsagi ve dorde bolunmus domatesi dizin.

Hepsinin uzerine zeytinyagi gezdirip, tuzunu ve karabiberini serpin.

160 derecelik firinda tum sebzeleri yakmadan kozleyin.

Kozlenen kirmizi biberlerin ve domatesin kabuklarini soyun. Biberleri irice dograyin.

Corba tencerenizde tereyagini eritip unu ekleyin ve unun kokusu cikana kadar kavurun.

Uzerine tepsinizdeki tum sebzeleri ekleyip (sogan, sarimsak dahil) bir iki dakika daha kavurun.

Suyunu ekleyip bir kere kaynatin.

Kaynadiktan sonra blenderla tamamen puruzsuz bir kivam alincaya kadar ezin.

Bir tasim kaynatip tuzunu ve karabiberini ekleyin.

Sicak sicak servis yapin..