

Kozlenmis Biber Corbasi

Malzemeler

3-4 adet kozlenmis kirmizi biber

2 dis sarimsak

1/2 tatli kasigi biber salcasi

2 adet domates

1 yemek kasigi un (tepeleme)

tuz

5 su bardagi su

1 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Kozlenmis biberlerin cekirdekleri cikartilip guzelce dogranir. Bir tencereye yag alinip un ve kiyilmis sarimsaklar kavrulur. Salca eklenip karistirilir. Dogranmis biberler ve rendelenmis domates eklenip biraz kavrulur.Soguk su eklenip, kaynayincaya kadar surekli karistirilir. Kaynayinca 15 dakika daha pisirilip tuzu ayarlanir ve ocak kapatilir, blendirdan gecirilir. Kasar peynir uzerine rendelenir ve servise sunulur. ellerimize saglik