

Labneli Kozlenmis Biber Corbasi

Malzemeler

2 adet kozlenmis salcalik biber
1 adet kuru sogan
5 dis sarimsak
5 su bardagi su
2-3 yemek kasigi zeytinyagi
1 cay kasigi tuz
Karabiber, kirmizi pul biber
1 yemek kasigi un
1 su bardagi su
2 yemek kasigi labne

Yapilisi

Salcalik biberleri ocak uzerinde iyice yumusayincaya kadar kozleyin. Kabuklarini soyup akan suyun altinda yikayin ve iri iri parcalar halinde dilimleyin.

Dilimlediginiz biberleri, dorde bolunmus soganlari, ikiye kestiginiz sarimsaklari orta bir tencereye koyun. Uzerine su ve sivi yag ekleyip pisirmeye birakin.

Sebzeler iyice yumusayinca hepsini el blender'i ile cekip pure yapin. Tekrar ocaga koyun, tuz ve biberleri ekleyerek kaynatin.

Diger taraftan, un ve soguk suyu bir kaseye koyup catallari cirpin. Sicak corba suyundan bir kepce atarak ilik hale getirin.

Ilik hale gelen karisimi, corbaya karistirarak ilave edin. Surekli karistirarak 5 dakika daha kaynatin. Labneyi tekrar blender'dan gecirin ve istediginiz gibi susleyerek servise sunun.Afiyet olsun.