

Kayseri Yağlı Biber Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 5/10

Kayseri yağlı biber çorbası salçay, tereyağ ve biberle açılmış ince bulgurla koyulaştırılarak Anadolu sofrasına parlak renkli, hafif acılı bir başlangıç getirir.

Malzemeler

- 25 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 0.5 çay kaşığı Kırmızı biber
- 1 adet Limon
- 1 litre Sıcak su
- 1 adet Yeşil biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- 1 yemek kaşığı tereyağında biber salçasını 2 dakika orta ateşte kavurun.
- Yarım su bardağı ince bulguru ekleyip 1 dakika salçalı yağla karıştırın.
- 1 litre sıcak suyu katıp kısık ateşte 15 dakika pişirin.
- Doğranmış biberi son 5 dakikada ekleyin, rengi ve diriliği kaybolmasın.
- Limon suyunu ocak kapalıyken sıcak çorbayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Salçayı yağda kızartarak biber çorbanın rengi tadını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında limonla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten