BİBER ÇORBASI

4 Adet kırmızı et biberi
2 Adet çarliston biber
1 Adet iri kuru soğan
3 Diş sarımsak
4 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 Çorba kaşığı nişasta
1 Adet et suyu tableti
1 Çorba kaşığı biber salçası
5 Su bardağı su
2 Tatlı kaşığı tuz

Biberler yıkanır, ortadan kesilir, hiç çekirdeği kalmayacak şekilde temizlenir, çok küçük olmayacak şekilde doğranır.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte biraz ısınınca doğranan kırmızı ve çarliston biberler üzerine atılır. Yapışmaması için kaşıkla arada çevrilir.
Biberler biraz sulanınca yemeklik doğranmış soğan ve ince kıyılmış sarımsak eklenir, tencerenin kapağı kapalı olarak 5 – 6 dakika pişirilir.
Yumuşayan malzemenin üzerine 3 su bardağı sıcak su eklenir, biraz kaynatılır, ocaktan alınır, mikserden geçirilerek tanesiz hale getirilir.
Tencereye karışım konur, üzerine yarım su bardağı suda ezilmiş salça ve nişasta karışımı birden dökülür, karıştırılır.
Orta ateşte bulunan çorbanın üzerine 2 su bardağı sıcak su, tuz ve ufalanmış et suyu tableti konur.
Çorba ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatılır.
Çukur bir tabakta ya da kasede sıcak olarak servis yapılır.

Not: Nişasta olarak buğday nişastası kullanılırsa, çorbanın kıvamı daha yoğun olur.