ÇAVDAR EKMEKLİ ÇORBA

1 Çavdar ekmeği
6 Bardak et suyu
1 Çay bardağı gravyer peyniri
2 Bardak süt,
1 Kahve fincanı tereyağı
Kimyon, karabiber, tuz.

Tereyağını tavada erittikten sonra, içine tırtıllı bir bıçakla kestiğiniz çavdar ekmeği dilimlerini atarak kızartın. Sonra kızaran bu ekmekleri yayvanca bir tepsiye düzgün bir şekilde yerleştirin, üzerlerine de sıcak et suyu dökün. Sonra bu ekmek dilimlerini orta ısıdaki ateşte on beş dakika kadar kaynatın, içine gravyer peyniri rendeleyin. Öte yanda sütü bir başka kapta kaynatın ve ateşten indirdikten sonra ılınmaya bırakın ve buna bir kaç kaşık çiğ krema katıp karıştırın, tuzunu, biberini ve limonunu koyup ekmeklerin üzerine boşaltın ve çorbaya maydanoz da serpip servis yapın. Bu çorbaya kimyon yerine kekik de koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:16526 • adı:ÇAVDAR EKMEKLİ ÇORBA • gönderen:Şükran Arık • indirme tarihi:18.04.2024 - 02:54