



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAVDAR EKMEKLİ ÇORBA

1 fincan Tereyađı
avdar ekmeđi
Peynir
2 bardak süt
Tuz
Karabiber
Limon
Maydanoz

1 kahve fincanı tereyağı koyduğunuz tavada dilimlere ayrılmış bir avdar ekmeğini kızartın, bir tepsiye dşeyin üzerlerine etsuyu gezdirin. Sonra orta hararetteki ateşte on beş dakika kadar kaynamaya bırakın, içine gravyer peyniri rendeleyin. Bir başka tencerede 2 bardak süt kaynatın. Ilımaıa bırakın. Ilıdıktan sonra tuz, biber, limon koyun. Bunu ekmeklerin üzerlerine boşaltın. Maydanoz serpip servis yapın.