



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ PEYNİR ÇORBASI

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
2 orta boy soğan (ince doğranmış)  
2 çorba kaşığı un  
1/2 su bardağı tavuk suyu  
3+3/4 su bardağı süt  
350 gr (3 su bardağı) kaşar peyniri (rendelenmiş)  
100 gr (3/4 su bardağı) gravyer peyniri (rendelenmiş)  
1 çay kaşığı hardal  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1+1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Yağı büyük bir tencerede, orta ateşte kızdırıp, soğanları 6-7 (dakika pembeleşene kadar pişiriniz. Unu katıp, 2-3 dakika karıştırarak, pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, ağır ağır tavuk suyunu katıp, karışım pürüzsüz olunca sütü ekleyiniz.

Peynirleri ve hardalı katıp, tencereyi tekrar ağır ateşe oturtuktan sonra, peynirler eriyene kadar karıştırarak pişiriniz. (Çorbanın kaynamamasına dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten indirip, tuz, biber ve kırmızıbiberi serpiniz. Baharat ölçüsü peynirin cinsine göre değişeceğinden, tadarak ayarlayınız. Çorbayı hemen servis ediniz.