



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKÇI USULÜ ÇORBA

Malzemesi:

250 gr. ekmek
100 gr. tereyağı veya margarin
150 gr. gravyer peyniri
4 adet büyük boy soğan
3 çorba kaşığı domates salçası
1 litre su
tuz

Hazırlanışı:

1 cm. kalınlığında kesilmiş olan ekmek dilimlerini kızartın. Soğutun ve üzerine tereyağı veya margarin sürün. Az miktarda tereyağını bir kenara ayırın. Tereyağının üzerine rendelenmiş peynir serpin. Soyulmuş ve ince halkalar halinde kesilmiş olan soğanları kalan yağda kızdırın. Üzerine tereyağı ve peynir sürülmüş olan ekmekleri yayvan bir tencereye bir tabaka halinde dizin. Soğanın üçte birini üzerine yayın. Ekmekten bir tabaka daha dizin. Bunun üzerine de 2 çorba kaşığı domates salçası yayın. Bütün malzemeyi böyle kat kat yayın. Tencerenin üzerine kaynar suyu dökerek tencereyi fırına koyun ve 1 saat kadar 170 derecelik fırında pişirin.