



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAVDAR EKMEKLİ ÇORBA

- 1 kahve fincanı tereyağı
- 1 çavdar ekmeđi
- 1 kilo et suyu
- yarım su bardağı kaşar rendesi
- 2 su bardađı süt
- 2 kaşık krema
- 1 kahve kaşığı karabiber
- tuz
- 1 limonun suyu

Çavdar ekmeğini dilimlere ayırıp bir tavaya koyduğunuz 1 fincan tereyağında kızartığ bir tepsiye döşeyin. Et suyunu boca edip, 15 dakika kaynatın, üzerine kaşar rendesini serpin. Bir başka tencerede 2 bardak süte kremayı katın, tuz, biber, limon suyunu ekleyip, ekmeklerin üzerine boşaltın.

Afiyet Olsun