



## CENNET ÇORBASI

6 kişilik Gerekli malzeme:  
4 yumurta  
5 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri  
4 çorba kaşığı galeta unu  
6 su bardağı su  
Tuz  
Süslemek için:  
2-3 taze soğan sapı  
1 sivribiber

1. Yumurtaları çukur bir kaba kırın. Kaşarpeyniri, galeta unu ve tuz ilave edip mikserle çırpın.
2. Altı bardak suyu tencerede kaynatın. Yumurtalı karışımı azar azar ilave edip sürekli karıştırın. 5-6 dakika karıştırmaya ara vermeden pişirip ateşten alın.
3. Taze soğan sapları ve sivribiberi temizleyip ince uzun şeritler halinde doğrayın. Çorbayı servis kaselerine paylaşırıp üzerini taze soğan sapı ve sivribiberle süsleyin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "raziye hoşgör" tarafından gönderildi. 04.12.2020