



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEDDAR PEYNİRLİ TAVUK ÇORBASI

2 adet havuç
2 adet yeşil dolmalık biber
2 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet soğan
1 adet paprika biberi
1 adet kereviz sapı
1 yemek kaşığı un
3 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı Ravika Zeytinyağı
100 g cheddar peyniri
Tuz, karabiber

Soğan, havuç, kereviz sapları ve biberleri ince ince doğrayın. Bir tencerede tereyağını kızdırın ve doğramış olduğunuz malzemeleri yaklaşık 10 dakika kadar soteleyin. İçerisine unu ekleyip kavurma işlemine devam edin. Tavuk suyunu, sütü, tuzu ve karabiberi ilave edip 10 dakika kadar pişirin. Son olarak rendelenmiş cheddar peynirini de çorbaya ilave edin ve servis edin.

