



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK PEYNİR ÇORBASI

200 gramlık bir çavdar ekmeği
100 gram sbrinz peyniri (gravyer peyniri)
50 gram tereyağı
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz
1.5 litre et suyu (6 büyük su bardağı)
1.5 bardak süt
Kimyon,
Karabiber
Tuz

Sütü kaynatmalı, süt kabarcınca içine bir tutam kadar kimyon döküp bir taşım kaynatıp ateşten indirmeli. Ekmeği tırtıllı bıçakla ince dilimlere doğramalı. Bir tavaya tereyağını kovup ateşte eritmeli. Yağ ısınınca ekmeğin dilimlerini içine atıp her yanlarını nar gibi kızartmalı. Kızarmış ekmeğin dilimlerini düz altlı ve yayvan bir tencereye yerleştirmeli. Üzerlerine sıcak et suyunu döküp orta ısıda ateşte on dakika kaynatmalı. Peyniri rendelemeli. Buna birkaç kaşık çiğ kremayla ılık sütü katmalı. İyice karıştırmalı tuzlayıp biberlemeli, maydanozunu serpmeli, ve tenceredeki çorbayı üzerine döküp servis yapmalı.