



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK PEYNİR ÇORBASI

50 gr tereyağı (1 kahve fincanı)
100 gr gravyer peyniri
200 gr çavdar ekmeği
1 fincan maydanoz (kıyılmış)
6 bardak et suyu
1,5 bardak süt
kimyon,
karabiber
tuz

Tereyağı bir tav içinde ateşte eritilir. Tırtıllı bıçakla ince ince kesilmiş çavdar ekmeği dilimleri, içine atılıp kızartılır. Bu ekmekler altı düz, yayvanca bir tencereye yerleştirilir. Üzerine sıcak et suyu dökülür. Orta ateşte onbeş dakika kadar kaynatılır. İçine peynir rendelenir. Süt bir başka kaptaki kaynatılır, ateşten indirildikten sonra ılımaya bırakılır. Bir kaç kaşık çiğ krema ile bu süt de katılır. İyice karıştırılır. Tuzu, biberi konur, maydanozu serpilir, tenceredeki çorba üzerine dökülüp servis yapılır.

Not: Bu çorbada kimyon yerine kekik ya da başka bir baharat da kullanılabilir.

[ML® Ekmek Çorbası için tıklayın](#)