



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ SEBZELİ PEYNİR ÇORBASI

3 yemek kaşığı margarin
300 gr rezene
300 gr havuç
200 gram gauda peyniri
4 dilim ekmek
2 adet hindiba
1 adet kuru soğan
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı karabiber
4 su bardağı su
Tuz

Soğan ve hindibayı doğrayıp 1 adet defne yaprağı ile 2 yemek kaşığı margarinde çevirin.

Küp doğranmış havuçları ve küçük küp kesilmiş rezeneyi de ekleyip 3-4 dakika soteleyin.

Üzerine 4 su bardağı suyu ilave edip hafif ateşte pişirin. Tuz ve toz karabiber ekleyin. Kabuğunu kesmeden 4 dilim ekmeği iri küp kesip doğrayın.Üzerlerine yumuşatılmış 1 yemek kaşığı sana margarin sürün. Ekmekleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında 8 dakika kızartın.

Gouda peynirini irice rendeleyin. Bir fırın tepsinine sırasıyla, çorba, ekmek ve peyniri üst üste sıralayın. 8 dakika boyunca fırının ızgara kısmında üstü kızarana kadar pişirip kaselere aldıktan sonra servis yapın.

