



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ ÇORBASI

Francala
Çiğ yumurta
Et suyu veya tavuk suyu
Zeytinyağı
Kaşar peyniri (rendelenmiş)

5-6 cm. çapında, ince uzun francalalar yarımşar santim genişlikte, küçük dilimler halinde doğranır. Kız-grh zeytinyağında, iki tarafları adamakıllı kızarmış hale getirilir. Çukur tabaklara 6'şar dilim francala, onların ortasına da bir tane çiğ yumurta kırıldıktan sonra konur. Hem yumurtanın, hem de francalaların üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri ile karabiber ve tuz serpür. Et suyu, (ya da tavuk suyu) iyice kaynatıldıktan sonra bu çukur tabağa, francala dilimlerinin ve yumurtanın üzerine dökülür. Sıcak sıcak servis yapılır.