



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE GRAVYER PEYNİRLİ ÇORBA

1 büyük kahve fincanı tereyağı
100 gr gravyer peyniri
2 tane patates (iri)
krema (az çiğ)
2 baş soğan
2 tane yumurta
5 bardak et suyu

Patatesler soyulup ince ince dilimlenerek soğuk suya konur. Rendelenen soğan, tereyağı ile bir güvece konup kavrulur. Soğanın rengi kızarmadan patatesler de bu güvece aktarılır. Tuz ve biberi konup karıştırılmak suretiyle sote edilir. Ilık suyu da dökülür.

Güvecin ağzı örtülerek sebze adamakıllı pişirilir, patates erime durumuna gelir. İnce delikli bir süzgeçten geçirilir.

Bir kaç kaşık çiğ krema yumurta aklarıyla ayrı bir porselen kaptta çırpılır. Çırpılma sürdürülürken süzgeçten geçirilen çorba bunun üzerine dökülür. Rendelenmiş peynir de çırpma devam ederken ilâve edilir. Küçük lokmalar halinde kızartılmış ekmek de üzerine konur. Servis yapılır.