



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYALET ÇORBA

- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 adet küçük boy soğan
- 2 adet havuç
- 2 sap kereviz
- 2 diş sarımsak
- 5 adet büyük boy rendelenmiş taze domates
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 4 dilim beyaz tost ekmeği
- 4 dilim kaşar ya da mozzarella peyniri
- 12 adet karabiber tanesi
- 1/2 su bardağı krema ya da süt
- 1 tatlı kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber

Büyük boy bir tencerede margarini ısıtıp irice doğradığınız soğan, havuç ve kereviz saplarını 5 dakika kavurun. Sarımsakları ekleyip 1 dakika da onlarla kavurun. Domatesi ilave edin ve 10 dakika daha ara sıra karıştırarak pişirin. En son 3 su bardağı tavuk suyunu ekleyip tencerenin kapağını yarı açık bırakıp sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Çorba pişerken eğer kalibiniz varsa kalıpla, yoksa bir bıçak ya da makas ile ekmeklerinizi hayalet şeklinde kesin, peynirleri de aynı şekilde kesin. Önce fırında ekmekleri biraz kızartın, sonra da üzerlerine peyniri koyup peynir eriyene kadar tekrar fırına sürün. Fırından çıkınca karabiber tanelerini göz ve ağız olarak yerleştirin. Bu arada pişmiş olan çorbanızı püre haline getirin, sütü ilave edin. Tuzunu ve karabiberini de ekledikten sonra sevimli hayaletçiklerini üzerine yerleştirip servis yapın.

