



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAŞAR PEYNİRLİ ÇORBA

6 kişilik MALZEMESİ

1 adet kuru soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı un

5 çorba kaşığı etsuyu

Tuz

Karabiber

1 tutam rendelenmiş muskat

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Üzerine:

1 çorba kaşığı tereyağı

Kırmızıbiber

3-4 dilim küp kesilmiş ekmek

Tencereye rendelenmiş soğanı koyun. Tereyağını ekleyip, 2-3 dakika kavurun. Daha sonra unu ilave edin ve un kokusu gidene dek kavurun. Ardından et suyunu içine dökün ve koyulaşana dek karıştırın. Kaynayınca tuz, karabiber ve rendelenmiş muskatı ekleyin. İnmeye yakın (10 dakika sonra) rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Peynirler uzanmaya başlayınca ocaktan alın. Bu arada küçük bir tavada tereyağını kızdırıp, pulbiber ve küp kesilmiş ekmekleri de yağa ilave edin. Ekmekler iyice kızarıncaya, çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.