KAŞAR PEYNİRLİ SÜT ÇORBASI

Eyüp Sevinç

2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı süt
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Birkaç dal taze kekik

Tereyağını bir tencerede eritin. İçerisine unu ilave edip pembeleşene kadar karıştırarak kavurun. Sütü azar azar ilave ederken bir yandan da tel çırpıcı ile karıştırın. Orta ateşte karıştırarak kaynamasını sağlayın. Kaynadıktan sonra altını kısın. Tuz ve karabiberini ekleyin. 10 dakika daha pişirip ateşten indirin. Servis kaselerine çorbayı bölün. Üzerine kaşar peyniri rendesi ve taze kekik yaprakları ekleyerek servis edin.

Not: Çorbanın kıvamını ayarlamak için süt oranını gerekirse arttırın.



© lezzetler.com tarif no:120849 • adı:Kaşar Peynirli Süt Çorbası • gönderen:murat akbak • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:45