



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY PEYNİR ÇORBASI

200 gr beyaz peynir  
2 tane yumurta  
69 gr rendelenmiş peynir (1 kahve fincanı)  
12 bardak et suyu

Beyaz peynir ezilerek içine yarım kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri, 2 yumurtanın sarısı, tuz, karabiber ve çırpılarak köpük haline getirilen yumurtaların beyazları konulur. Bütün bunlar üzerine yağlı kâğıt konulup bir kaba yerleştirilir ve yayılır. Sonra, bu kap fırına sürülür ve kıza-rıncaya kadar beklenir. Kap çıkarılarak altındaki yağlı kâğıt dışarı alınır ve kızarmış bölümler parça, parça kesilir. Servis tabağına da kaynamış et suyu konulur. Bu et suyu üzerine kızarmış peynirler dökülür, en üstüne de geriye kalan yarım fincan kaşar peyniri serpilir.