



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR ÇORBASI (ARTVIN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 orba kaşığı un
1 büyük kase lor peyniri
4 su bardađı su
2 orba kaşığı tereyağı
3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

orba tenceresine 4 su bardağı suyu alıp kaynatın. Lor peyniri ve unu derin bir kasede karıştırın. Kaynayan sudan 1 kepçe alıp lorlu malzemeye ekleyip, sulandırın ve ısıyı eşitleyin. Daha sonra bu karışımı da yavaş yavaş tencereye ekleyin ve sürekli karıştırın. Tuzu ve maydanozu ekleyin. Bir-iki taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Tereyağını tavada kokusu çıkana kadar eritip, çorbanın üzerine gezdirin. Dilerseniz bu aşamada kuru nanede ekleyebilirsiniz. Kruton eklemekle sıcak olarak servis edebilirsiniz.

