



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR ÇORBASI

Malzeme:

1 su bardađı Bizim Mutfak Un

200 gram lor peyniri

30 gram Bizim Margarin

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Tuz

Unu hafif sulandırıp çırpın. Lor peynirini yarım çay bardağı su ilave ederek krema kıvamına gelene dek karıştırın. 5 su bardağı suyu çorba tenceresine aktarıp kaynatın. Kısık ateşte önce unu sonra da loru ve tuzunu ekleyip pütürlü olmaması için sürekli karıştırarak pişirin. Küçük bir tavada margarini ya da Teremyađ'ı eritin ve kırmızıbiber ile birlikte kızdırın. Kaselere paylaştırdığınız çorbanın üzerine biberli yağ gezdirip sıcak servis yapın.
