



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOZAN USULÜ PEYNİR ERİTMESİ (İSVİÇRE)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

600 gram emmenthal peyniri, (300 gram gravyerle 300 gram emmenthal peyniri karışımı da olabilir),

1 kaşık margarin yağı (tereyağı olursa daha iyi olur),

1 diş sarımsak,

1 kaşık nişasta,

tavla zarı iriliğinde ve biçiminde kesilmiş ekmek içi,

yeteri kadar tuz ve karabiber (karabiberin çorbanın pişirilişi sırasında öğütülmesi çorbaya ayrı bir tat verir).

Yapımı:

Peyniri rendelemeli. Bir güvecin veya toprak çömleğin içten dibine ve kenarlarına kabuğu ayıklanmış sarmısağı iyice sürmeli. Ezilmiş sarmısağı havanda iyice dövmeli ve margarin yağıyla birlikte güveçte hafifçe kızartmalı.

Bir kevgirle sarmısağın kalıntılarını çıkarıp atmalı. Rendelenmiş peynirle bir tutam tuzu yağın içine atmalı ve

güvecin altındaki ateşi iyice hafifletmeli. Tahta kaşıkla karıştırarak peyniri macun durumuna getirmeli

(kaynamamasına dikkat etmek gerekir). Peynir eriyip macun durumuna gelince sulandırılmış nişastayı azar azar katıp bu macuna yedirmeli. Karabiberi de katıp kabı bir ocağın üstüne oturtmalı.

Beri yanda ekmek kuşbaşı iriliğinde doğranmışsa bir sepete koyup üstünü bir örtüyle kapatmalı ve bu eritmeyle birlikte sofraya götürmeli. Yok ekmek tavla zarı küçüklüğünde doğranmışsa bunları kızgın zeytinyağında hafifçe kızartıp süzmeli ve sıcak sıcak bif sahana koyup ağzını örtmeli ve böylece sofraya götürüp eritmeyle birlikte servis yapmalı.