



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PEYNİR ÇORBASI

500 gr patates
2 soğan
2 diş sarımsak
1 fincan sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
150 gr peynir
1 çay bardağı süt
1 lt et suyu
1 demet taze
sarımsak
1 demet maydanoz
karabiber
tuz

1- Patateslerin kabukları soyulup, yıkanıp küçük kareler halinde doğranır. Soğanlar ince ince doğranır. Sarımsak ezilir. Hepsini kaynar et suyunun içine atılıp, kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirilir.

2- Ateşten alınıp çorba biraz soğuduktan sonra mikserle ezilip püre haline getirilir.

3- Bir kaptaki tereyağı eritilip, süt ilave edilir. Rendelenmiş kaşar peyniri süte katıp kanştıra kanştıra peyniri eritilir. Sonra bu çorbaya katılır.

4- Yumurtalı bir kaptaki çatalla iyice çırpılıp çorbaya katılarak terbiye yapılır. Maydanoz da yıkanıp ince ince doğranır. Taze sarımsak küçük parçalara doğranıp çorbanın üzeri süslenir.