



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR CİPSLİ PIRASA ÇORBASI

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

- 2 dal pırasa
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz zerdeçal
- 2 yemek kaşığı tam buğday unu
- 2 adet kuşkonmaz
- 1 adet küçük boy patates
- 5 su bardağı tavuk suyu
- 1 dal taze kekik
- 100 gram keçi peyniri
- 1 su bardağı süt
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı tuz
- Peynir Cipsi İçin:
- 1 su bardağı ince rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı mavi haşhaş
- 1 çay kaşığı kekik

Peynir cipsi için tüm malzemeyi karıştırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralarında boşluk kalacak şekilde bu harçtan birer yemek kaşığı koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında eriyip hafifçe kızarana kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Çorba için derin bir tencereye tereyağı ve zeytinyağını alıp, tereyağı eriyene kadar ısıtın. Zerdeçalı katıp bir-iki kez karıştırın. Un ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. İri parçalar halinde doğranmış sebzeleri ekleyip, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Tavuk suyu, tuz, karabiber ve kekiği katıp, sebzeler dağılmaya başlayana kadar pişirmeye devam edin. Blender'le çekip pürüzsüz bir kıvam elde edin. Son olarak keçi peyniri ve sütü ilave edin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Servis tabaklarına pay edip, peynir cipsleri ile birlikte sıcak olarak servis yapın.

