



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR ÇORBASI (HOLLANDA)

(kaassoep)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

60 gram edam peyniri,  
60 gram fontina peyniri,  
25 gram rendelenmiş parmesan peyniri,  
35 gram margarin yağı,  
35 gram un,  
1 sap kereviz,  
1 küçük paket et suyu hülâsası,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Bir tencereye yağı koyup eritmeli. Yağ eriyince tahta bir kaşıkla unu azar azar katıp yağa yedirmeli. Karışımı beş dakika kadar karıştırarak kavurduktan sonra 4 bardak kaynar suda eritilerek et suyu durumuna getirilmiş et suyu hülâsasını sicim gibi ince akıtarak yağlı una yedirmeli. Sonra bu karışımı hafif ateşte vakit vakit karıştırarak kaynatmalı. Beş dakika sonra küçük parçalara doğranmış kereviz yaprağını katmalı. Beri yanda edam peynirini rendelemeli, fontina peynirini küçük parçalara doğramalı. Sonra edam peyniriyle fontinayı rendelenmiş parmesanla harmanlayarak iyice karıştırmalı ve çorbayı ateşten indirmeden beş dakika önce içine atmalı. Karıştırarak bir taşım kaynatmalı. Tuzunu, biberini serptikten sonra birkaç defa daha karıştırmalı ve çorba servis kâsesine boşaltıp servis yapmalı, isteyenler bu çorbanın içine zeytinyağında kızartılmış küçük veya büyük ekmek parçaları da katabilirler.