



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR ÇORBASI

50gr. Tereyağı
50 gr. un
1 litre yağsız et suyu
Peynir
2 yumurta sarısı
50 gr. ekşi krema
Maydanoz
Biber
Hindistancevizi

Bir tencerede tereyağını eritip, unu kavurun.

Karıştırmaya devam ederken , sıcak suyu dökün.

Sarımsak ve rendelenmiş hindistan cevizi ekleyin, bir taşım kaynatın ve tüm rendelenmiş peyniri ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Sonra peynir eriyince ve çorba hazırdır.

2 yumurtanın sarısı, ekşi krema ile çırpılıp çorbaya karıştırılır.

Çorbayı süslemek için peynir ve kıyılmış maydanoz ve kızarmış ekmek kırıntıları ile süsleyin.

Rendelenmiş sarımsak ilave edin.

Sıcak olarak servis edin.

