



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR ÇORBASI

4 parça yağlı eritme peynir
4 patates
1 soğan
2 kaşık tereyağı
1 havuç
1 demet maydanoz
Tuz
Kırmızı biber

Bir tencereye 7 bardak su konur. Maydanoz, patates, havuç çok ince doğranıp tencereye atılır ve kaynamaya bırakılır. Tencereden birkaç kaşık su alınıp peynir dilimleri ezilir. Krema haline gelince çorbaya yedirilir. Tereyağ eritilir, ince halkalar halinde kesilmiş yarım soğan kızartılır üzerine kırmızı biber serpilir ve kıyılmış bol maydanozla süslenmiş olan çorbanın üzerine dökülür.