



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR ÇORBASI

1 Çorba kaşığı un
1/2 Çorba kaşığı tereyağ
1 Avuç kaşar peyniri rendesi
1 çay kaşığı tuz
4-5 su bardağı et suyu
5-6 Dal maydanoz

Un ile yağ tencereye koyup hafif hararetli ısıda yağ una yediriniz. Devamlı karıştırarak et suyunu sicim gibi akıtıp tuz katınız. 8-10 dakika kaynatıp çorba kâsesine boşaltınız. Üzerine peynir rendesi ve kıyılmış maydanoz serpiniz.
