PEYNİR ÇORBASI

250 gr. eritme peyniri
Yağlamak için margarin
8 ince dilim ekmek
4 bardak et suyu
20 gr. tereyağı
2 yumurta maydanoz

Eritme peynirini dilim dilim kesin. Ateşe dayanıklı olan bir kabı margarinle yağlayın. Sırayla ekmek dilimlerini ve peynir dilimlerini dizin. Üzerine et suyunu dökün. Tereyağını küçük parçalar halinde üzerine dağıtın. Kızdırılmış olan fırının orta gözüne kabınızı sürüp 30 dakika pişirin. Pişme süresinin bitiminden 10 dakika önce yumurtaları çırpın ve çorbanın üzerine dökün. 10 dakika sertleşmesini bekleyin. Fırından alın ve kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73571 • adı:PEYNİR ÇORBASI • gönderen:eksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:30