



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİR ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet yumurta sarısı
- 100 gr beyaz peynir
- 1 Tatlı Kaşığı fesleğen
- 2 Yemek Kaşığı un (tepeleme)
- 2 Su Bardağı süt

Tencereye unu,sütü ve yumurta sarılarını ekleyip karıştırarak topaksız bir kıvama getirelim. 5-6 bardak su ekleyelim tuzunu ayarlayalım. çorbayı ağır ateşte ve karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirerek ateşten alalım. rendelenmiş beyaz peyniri ekleyip karıştıralım. margarin eritip, fesleğen ve naneyi ekleyerek ateşten alalım. kızdırdığımız yağ çorbanın üzerine gezdirerek servis yapalım.