



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR ÇORBASI

20 Gram tereyağı
4 bardak rendelenmiş kaşar
1 Litre Sebze ya da et suyu
1 adet büyük soğan
2 Çimdik Mercanköşk
1 Yemek kaşığı Un
1 Çimdik Tuz ve karabiber
2 adet Tost ekmeği

Tereyağında ince doğranmış soğanları öldürelim ve un ilave edelim durmadan karıştırarak kekik, tuz ve biber Mercanköşkü ve sebze suyunu ekleyelim bir kaç taşım kaynatıp altını kapatalım. Bir tavada tereyağını eritip küp doğranmış tost ekmeklerini kızartalım kaşar peyniri rendeleyelim servis kasesine bir kepçe çorbadan bir avuç kızarmış tost bir kaşık rendelenmiş kaşar peyniri serpip sofraya sunalım.