



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR EKMEK ÇORBASI

2 kase tavuk suyu
6 dilim ekmek
Yarım çorba kaşığı tereyağı
100 gram dil peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Tavuk suyunu bir tencereye alıp kaynatın. Bu arada ekmekleri 2 cm genişliğinde dilimleyin. Üzerine tereyağı sürün. Dil peynirini ekmek dilimleri büyüklüğünde doğrayın. Ekmeklerin üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, peynirler eriyene dek pişirin. Tavuk suyunun içine tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyip karıştırın. Sıcak tavuk suyunu kasele aln. Ekmek dilimlerini tavuk suyuna atıp, servis yapın.

