



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ EKMEK ÇORBASI

Malzemeler (4 kişilik):

4 dilim tava ekmeđi

4 dilim emental peyniri (bir başka peynir de olabilir)

30 gr tereyađı

1,5 lt (6 bardak) tavuk suyu

yeteri kadar karabiber

kırmızıbiber

tuz

Yapılışı:

Ekmek dilimlerini birer parmak kalınlığında uzun parçalara doğranır. Sonra bunlar kızgın fırında kızartılır. Fırından çıkarılınca üzerlerine yağ sürölür, ekmek parçaları genişliğinde kesilmiş birer, parça da peynirle örtöldükten sonra tuz, karabiber ve kırmızıbiber sürölüp tekrar fırına konur. Peynir hafifçe eriyip ekmeğe yapışınca bunlar fırından çıkarılır, içinde kaynar tavuk suyu bulunan tabaklara konur ve hemen servis yapılır.

[ML® Ekmek Çorbası için tıklayın](#)