



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KEREVİZ ÇORBASI

Pakize Hakan

2 adet kereviz
1 adet limonun suyu
5 çorba kaşığı silme tereyağı
2 adet soğan
6 su bardağı et suyu ya da su
2 adet yumurtanın sarısı
1 paket krema
150 gram rendelenmiş taze kaşar peyniri
6 dilim ekmek
Tuz
Karabiber

Kerevizleri soyup üzerlerine limon suyu dökün ve 5 dakika bekletin.
3 çorba kaşığı tereyağını bir tencereye alıp üzerine küp doğradığınız soğanları ve kerevizleri ekleyin.
Birlikte soteleyip et suyunu ilave edin ve 40 dakika orta ateşte pişirin.
İlindikten sonra blenderden geçirin.
Ayrı bir kaptaki yumurtaları ve kremayı köpük köpük olana kadar çırpın.
Kaşar peynirinin yarısını üzerine ilave edin.
Karışımı tencereye ekleyip pişirmeye devam edin.
Koyulaşınca ocaktan alın.
Ekmek dilimlerini kızartma makinesinde hafifçe kızartın.
Kalan tereyağını ekmeklere sürün.
Ayırdığınız kaşar peynirini de ekmeklerin üzerine paylaşın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyene kadar tutun.
Çıkardıktan sonra küp doğrayıp çorbanın üzerine dökerek servis yapın.

