



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KIŞ ÇORBASI

1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 su bardağı doğranmış soğan
2½ çorba kaşığı un
3 su bardağı doğranmış patates
1¼ su bardağı az yağlı süt
¾ su bardağı tavuk suyu
½ bardağı su
½ su bardağı İçim Kaşar Peyniri
Bir tutam toz kırmızı biber

İçim Tereyağı'nı derin bir tencerede orta ateşte eritin. İçerisine soğanları ekleyerek 5 dakika boyunca soteleyin. Üzerine unu ilave edin. 1 dakika boyunca karıştırarak pişirmeye devam edin. Tavuk suyu, patates, süt ve suyu da ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Karışımı 10 dakika kaynamaya bırakın. İçerisine rendelediğiniz İçim Kaşar Peyniri'ni ve toz kırmızı biberi ekleyerek peynirler eriyene kadar düzenli aralıklarla karıştırın. 2 dakika daha bu şekilde pişirmeye devam edin. Kaselele bölüştürdükten sonra üzerine doğranmış yeşil soğan serpererek servis edin.

