PEYNİRLİ PATATES ÇORBASI

Malzemesi:
1 litre et suyu
300 gr. patates
100 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
50 gr. tereyağı
Tuz
Karabiber
1 yumurta sarısı
1 bardak yoğurt

Hazırlanışı:
Patatesleri biraz et suyu ile yumuşayıncaya kadar haşlayın. Sonra ezerek püre haline getirin. Kalan et suyunu da ilave edin ve kaynatın. Sonra tencereyi ateşten indirin. Rendelenmiş kaşar peynirini, tereyağını ve kıyılmış maydanozu ilave edin. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. Bir kapta yumurta sarısı ile yoğurdu çırpın. Devamlı karıştırmak suretiyle çorbaya ilave edin. İstediğiniz takdirde kızarmış ekmekle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:42394 • adı:PEYNİRLİ PATATES ÇORBASI • gönderen:gram • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:28