



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SEBZE ÇORBASI

- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet kereviz sapı
- 100 gram kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Tüm sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın. Tencerede tereyağını eritip bir kaşık zeytinyağı ekleyin. Orta ateşte 2-3 dakika aryla sırasıyla soğan, kereviz sapı, havuç ve biberleri ekleyip kavurun. Unu ekleyin ve kavurmaya devam edin, karabiber ve tuz ilave edip karıştırın. Tavuk suyunu ekleyin, kaynamaya başlayınca altını kısip sütü ekleyin. Süt ısındığında kenara alın, içine rendelenmiş kaşarı ekleyip peynir eriyinceye kadar karıştırın. Sıcak olarak servis edin.

