



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SOĞAN ÇORBASI (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfacı

3 - 4 baş kuru soğan
30 ml sıvıyağ
150 gr beyaz ekmek
150 gr peynir
Tuz
Karabiber

Soğan dilimlere doğranır ve yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, üzerine 5 su bardağı sıcak su ilave edilir ve kaynatılır.

Rendelenmiş peynir ilave edilir ve 5-6 dakika kaynatılır.

Hazır olan çorbaya karabiber serpilir ve yağlı tavada kızartılmış küp şeklinde ekmek parçalarıyla servis edilir.