



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI EKMEK ÇORBASI

Has undan yapılmış 1 orta boy francala
3 diş sarımsak
50 gram kaşer peyniri
3 yumurta
4 kaşık zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Keskin ve dişli bir bıçakla francalayı yarım santim kalınlığında dilimlere doğrayın. Sonra dilimleri kızarmaları için kızgın fırına sürün. Ekmekler kızardıktan sonra fırından çıkarın. Porselen bir kâseye yumurtaları kırın. Sarılarıyla beyazları iyice karıştıncaya kadar yumurta teliyle çırpın. Sonra tuzunu, karabiberini serpin. Yayvan bir tencereye 4 kaşık zeytinyağıyla birlikte ince doğranmış sarımsakları koyarak orta ısı ateşe oturtun. Sarımsakların rengi döndükten sonra kızarmış ekmek dilimlerini tencereye dizerek koyun. Üzerlerini örtünceye kadar da su döktükten sonra yeteri kadar tuz serpin ve 6 - 7 dakika bu çorbayı kaynatın. Sonra tenceredeki çorbayı fırına sürebileceğiniz başka bir kaba boşaltın. Çırtığınız yumurtayı çorbanın üzerine dökün. Rendelenmiş kaşer peynirini de serptikten sonra kızgın fırına sürün ve gratine edin. Sonra sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Sarımsaklı Pirinç Çorbası için tıklayın](#)