



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE EKMEK VE PEYNİR ÇORBASI

300 gram taze rezene  
300 gram havuç  
200 gram kaşar peyniri  
4 dilim köy ekmeđi  
2 adet hindiba  
1 baş soğan  
3 su bardađı su  
50 gram margarin  
1 tutam Defne yaprađı  
Tuz  
Toz karabiber

Soğan ve hindibayı jülyen kesip 1 adet defneyaprağı ile sana yağında çevirin. Jülyen kesilmiş havuçları ve küçük küp kesilmiş rezeneyi de ekleyip 3-4 dakika soteleyin. Üzerine su ilave edip hafif ateşte en az 1 saat pişirin. Tuz ve toz karabiber ekleyin. Kabuđunu kesmeden köy ekmeğini iri küp kesip doğrayın. Üzerlerine yumuşatılmış sana yağı sürün. Ekmekleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında 8 dakika kızartın.kaşar peynirini irice rendeleysin. Bir fırın tepsisine sırasıyla, çorba, ekmeğ ve peyniri üst üste sıralayın. 8 dakika boyunca fırının ızgara kısmında üstü kızarana kadar pişirip kaselere aldıktan sonra servis yapın.

