



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE EKMEKLER VE DOMATES ÇORBASI

- 1 paket Knorr Domates Çorbası
- 5 su bardağı su
- 1 tutam kuru nane
- yarım çay kaşığı toz parmesan
- 2 çorba kaşığı mozzarella peyniri
- 4 üçgen dilim domatesli karper peynir
- 4 dilim tost ekmeği
- 2 tutam taze nane yaprağı (süslemek için)

Öncelikle bir tencerede 5 su bardağı su ile Knorr Domates Çorbası'nı karıştıralım. Önce orta ateşte sürekli karıştırarak yaklaşık 10 dk pişirelim. Çorba kaynayınca altını kısıp, içine kuru nane, toz parmesan ve mozzarella peynirini atalım. Bu şekilde 5 dk daha karıştıralım. Bir yanda 4 dilim tost ekmeğini kullanarak 2 adet tost yapmamız gerek. Yani bir dilim ekmeğin arasına domatesli karper peynir koyup, üzerine bir dilim ekmeğin daha kapatacağız ve diğer 2 dilime de bu işlemi uygulayıp, tost makinesinde ekmeğin kızarana kadar pişireceğiz. Tostumuz hazır olduktan sonra bunları küçük küçük kareler halinde keseceğiz. Ve küçük bir çöp şişe ekmeğin içine dizeceğiz. Bu sırada hemen sıcak çorbamızı derin bir kupa bardağa alacağız. Bardak cam olursa daha şık görünecektir. Üzerini taze nane yaprağıyla süsleyeceğiz ve ekmeğimizi de üzerine ekleyip, bu şekilde servis edeceğiz.