SÜTLÜ PEYNİR ÇORBASI

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı un
1/2 su bardağı tavuk suyu
3+3/4 su bardağı süt
350 gr (3 su bardağı) kaşar peyniri (rendelenmiş)
100 gr (3/4 su bardağı) gravyer peyniri (rendelenmiş)
1 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1+1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Yağı büyük bir tencerede, orta ateşte kızdırıp, soğanları 6-7 (dakika pembeleşene kadar pişiriniz. Unu katıp, 2-3 dakika karıştırarak, pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, ağır ağır tavuk suyunu katıp, karışım pürtüksüz olunca sütü ekleyiniz.
Peynirleri ve hardalı katıp, tencereyi tekrar ağır ateşe oturttuktan sonra, peynirler eriyene kadar karıştırarak pişiriniz. (Çorbanın kaynamamasına dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten indirip, tuz, biber ve kırmızıbiberi serpiniz. Baharat ölçüsü peynirin cinsine göre değişeceğinden, tadarak ayarlayınız. Çorbayı hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63547 • adı:Sütlü Peynir Çorbası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2025 - 02:51