



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PEYNİR ÇORBASI

1 bardak süt
2 yumurta sarısı,
100 gr. beyazpeynir rendesi
2 kaşık un
1 kaşık tereyağı
5 bardak su
1 tatlı kaşığı fesleğen
nane
tuz

Bir tencereye un, süt ve yumurta sarılarını ekleyip karıştırılır. Suyu ve tuzunu ekleyip, ağır ateşte karıştırarak kaynatılır. Peynir rendesini ekleyip tekrar karıştırılır. Tavada tereyağını eritip, fesleğen ve nane ekleyerek çorbanın üzerine gezdirilir.