



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KAŞAR PEYNİRLİ ÇORBA

Malzemesi:

5 bardak tavuk suyu
3 çorba kaşığı arpa şehriyesi
1 çorba kaşığı margarin
5 çorba kaşığı kaşar peyniri

tuz

Terbiyesi:

limonun suyu
1 yumurta

Hazırlanışı:

Tavuk suyunu bir tencerede kaynattıktan sonra, buna şehriyeyi koyarak pişirin. Margarini ve tuzu ilave edin. 5 dakika daha kaynatın. Tencereyi ateşten indirin. Kaşar peynirini rendeleyin. Çorbaya ilave edin. Limon suyunu yumurta ile çırpıp çorbaya ilave edip hemen servis yapın.
