YUMURTALI PEYNİR ÇORBASI

4 yumurtanın sarısı
125 gr (1/2 su bardağı) krema
60 gr (1/2 su bardağı) gravyer peyniri rendesi
2 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)
3+3/4 su bardağı tavuk suyu

Yumurta sarılarını orta boy bir kasede yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla iyice çırpıp, krema, peynir ve soğanı katınız.
Büyük bir tencerede, tavuk suyunu orta ateşte, kaynatmadan ısıtınız. Sıcak tavuk suyundan 4 çorba kaşığı alıp, yumurta-peynir karışımına katınız.
Karışımı tencereye boşaltıp, ağır ateşte sürekli karıştırarak, çorba koyu ve pürtüksüz olana kadar pişiriniz. (Çorba top-top olacağından, kaynatmamaya dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, çorbayı işitilmiş bir çorba kasesine aktararak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:52280 • adı:Yumurtalı Peynir Çorbası • gönderen:olay • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:04