



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI TİRİT ÇORBASI

Yarım ekmeğ
5 kepçe et suyu
100 gram kaşar peyniri
150 gram tereyağı
50 gram gravyer peyniri
3 yumurta

Fırından aldığınız yarım ekmeği dilimleyip bir tepsiye koyunuz. Üzerine içecek kadar bolca et suyu döküp, beş dakika kadar bırakınız. Ekmek, suyu iyice içince, rendelediğiniz kaşar peynirini, tuzsuz tereyağı ile karıştırıp, ekmeğ dilimlerinin üstüne bıçak sırtı biçiminde birer birer koyunuz. Üzerlerine yumurtanın beyazı ile gravyer peynirini ekiniz. Yumurtanın sarısı üzerine de bir miktar biber ekerek, bunun üzerine ilâve ediniz. Tepsinin üzerine, kapak örtüp, hafif ateşte yumurtası pişene kadar tutunuz. Daha sonra servis yapabilirsiniz.