

Kasar Peynirli Corba

Malzemeler

2 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi un
5 su bardagi et suyu
1,5 su bardagi kasar peyniri rendesi
Tuz,
Karabiber
Bir tutam muskat rendesi
Uzeri icin;
Kruton ekmek;
3 dilim ekmek (Kup dogranmis)
2-3 yemek kasigi zeytinyagi
1 tatli kasigi kekik
1 tatli kasigi toz feslegen
Tuz
Karabiber
Yag yakmak icin;
1 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi kirmizi toz biber

Yapilisi

Corba tenceresine tereyagini koyup eritin ve unu ilave edip kokusu cikana kadar bir miktar kavurun.

Uzerine et suyunu ekleyin ve koyulasmaya baslayinca, tuzunu, karabiberini ve muskatini koyun.

10 dakika kadar kaynattiktan sonra, indirmeye yakin rendelenmis kasar peynirini ilave edin.

Peynirler uzamaya baslayinca ocagin altini kapatın.

Krutuon ekmekler icin, kup dogradiginiz ekmekleri yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin uzerine zeytinyagi ve baharatlari serpin ve iyice karistirin.

Kontrollu olarak (hemen yanabilir) sertlesinceye kadar pisirin.

Ufak bir cezveye tereyagini eritip toz biberi ilave edin.

Corbanizin uzerine erittiginiz biberli yaginizi dokup uzerine kruton ekmeklerinizi dizin ve sicak servis yapin.

Afiyet olsun...