

Edirne Peynirli Badem Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 5/10

Edirne peynirli badem çorbası sütlü taban badem ve beyaz peynirle zenginleştirerek Trakya mutfağına yumuşak içimli ama doyurucu bir başlangıç sunar.

Malzemeler

- 500 ml Süt
- 500 ml Su
- 0.5 su bardağı Badem
- 80 gr Beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı Un

Yapılış

1. Bademi ince çekin, peyniri ufalayın.
2. Tereyağı orta ateşte 15 dakika kavulana kadar kızartın.
3. Suyu veya sütlü taban ekleyip 8 dakika kaynatın.
4. Peyniri katı peynir olarak 2 dakika karıştırıp paklanmasını bekleyin.
5. Çorbayı servis edin, edirne peynirli badem taneleri dibe çökmesin.

PÜF NOKTASI

Peyniri çok erken eklememek tencerede tamamen eriyip tadını kaybetmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş