EKMEKLİ SOĞAN ÇORBASI

3 adet soğan
1 kahve fincanı margarin
1 demet taze soğan
1 somun bayat ekmek
1 litre et suyu

Soğanların kabuklarını soyup ince halkalar halinde doğrayın. Soğanları daha kolay doğramak için büyük marketlerde satılan soğan doğrayıcılarını da kullanabilirsiniz. Dilerseniz büyük miktar soğan kullanılan yemek tariflerinde, yine büyük marketlerin derin dondurulmuş ürün reyonlarında bulabileceğiniz hazır küp doğranmış soğanlardan da yararlanabilirsiniz. Büyük bir tencerede margarini eritip soğan halkalarını hafifçe kavurun. Taze soğanları yıkayıp ayıkladıktan sonra ince halkalar veya şeritler halinde doğrayın. Ekmeği ince dilimler halinde doğrayın. Et suyunu kaynatıp bir miktar karabiber ve kekik ilave edin. Evde hazır tavuk suyunuz yoksa, bunun yerine et suyu tabletleri de kullanabilirsiniz. Tabletleri paketin üzerindeki tarife göre 1 lt tavuk suyu elde edebilecek biçimde hazırlayın. Ekmek dilimlerini daha önce ısıtılmış 4 servis tabağına paylaştırın. Tabakları ısıtmak için fırını 150 dereceye ayarlayıp 1-2 dakika fırında bekletin. Daha önce halkalar ve şeritler halinde doğradığınız taze soğanları üzerine serpin. Çorbayı tabaklara paylaştırın. Üzerine soğan halkalarını ekleyip hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72512 • adı:Ekmekli Soğan Çorbası • gönderen:dertli • indirme tarihi:07.05.2024 - 19:44