FIRINDA ETSUYUNA SOĞAN ÇORBASI

Soğanları önce kavurun. Kaynamış olan et suyunu üzerine dökün. Bir taşım kaynatın. Sonra ateşi kısarak demlendirin.
Et suyu demlenmeden 10 dakika sonra, soğanın tadını alacaktır. Fırına dayanıklı kaselere çorbayı dağıtın.
Her bir kaseye bir dilim bayat ekmek koyun. Üzerlerine rende kaşar peynir serpin. Kaseleri üstten yanan fırına sürün. Peynirler eriyince hemen servis yapın.

ML® Soğan Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:33034 • adı:Fırında Etsuyuna Soğan Çorbası • gönderen:zembil • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:20