



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
4 soğan (ince doğranmış)
50 gr, rendelenmiş peynir
1,5 litre su
1 tutam ,Tuz ve karabiber
4 dilim ekmek
30 ml mısır unu

Küçük küçük doğranmış soğanları tencerede altın rengi olana kadar tereyağıyla kavurun. Ateşten alın ve biraz soğutun. Üzerlerine 1,5 litre soğuk su dökün. Tuz ve karabiberi koyun. Kapağı kapatarak 10 dakika pişirin. Karışımı, biraz suyla karıştırılmış 2 çorba kaşığı (30 ml) mısır unuyla koyultun. kızartma tavasında birkaç dilim ekmeği kızartın. Her bir dilimi dörde bölün. Ekmekleri bir çorba servis kasesinin dibine yerleştirin ve üzerlerine çorbayı boşaltın. Rende peyniri serpin. Çorba kasesini sıcak fırında birkaç dakika ısıtın ve servis yapın.