FRANSIZ USULÜ SOĞAN ÇORBASI

https://www.elele.com.tr

600 g beyaz soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
2 defne yaprağı
5 su bardağı tavuk suyu
100 g rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Bayat ekmek dilimleri

Piyazlık doğradığınız soğanları tereyağında karamelize oluncaya kadar yaklaşık 15 dakika soteleyin. Ezdiğiniz sarımsak, defne yaprağı ve et suyunu ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp 15 dakika kaynatın. Kaynayan çorbayı ocaktan alıp fırına dayanıklı servis kaselerine paylaştırın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirini paylaştırın ve bayat ekmek dilimlerini ilave edin. Isıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyip ekmekler kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:127263 • adı:Fransız Usulü Soğan Çorbası • gönderen:baro • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:56