FRANSIZ USULÜ SOĞAN ÇORBASI

4 büyük soğan (ince doğranıp halkalara ayrılmış)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
3+3/4 su bardağı et suyu
6 dilim francala (kızarmış)
3 diş sarımsak (her biri 2'ye bölünmüş)
90 gr (3/4 su bardağı) gravyer peyniri rendesi

Orta boy bir tencerede tereyağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca ateşi kısıp, soğanları koyduktan sonra, arasıra karıştırarak 25-30 dakika, renkleri sararıncâya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Bir tahta kaşıkla tuz, biberi ve unu ekleyip karıştırınız. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak et suyunu katıp, tencereyi yeniden ateşe oturtarak kaynatınız. Kayna-1 yınca kapağını kapatıp, ateşi kısarak 20 dakika ağır ateşte pişiriniz. Fırınınızın ızgarasını yakıp, kızdırınız.
Her francala diliminin her iki yanını yarımşar diş sarımsakla ovunuz. Tencereyi ateşten alıp kızartılmış ve sarımsakla ovulmuş francala dilimlerini çorbanın üstüne koyarak, ekmeklerin üstüne rendelenmiş peyniri serpiniz. Tencereyi fırına sürüp 5 dakika, peynir iyice kızarıp eriyinceye kadar pişiriniz. Tencereyi fırından alıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64635 • adı:Fransız Usulü Soğan Çorbası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:49