FRANSIZ USULÜ SOĞAN ÇORBASI

4-5 adet kuru soğan
1-2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
3 yemek kaşığı un
1 litre et suyu ya da 1 litre su
1 adet et bulyon
Tuz
Kekik
4 dilim kırmızıbiber (Üzeri için)
Yarım su bardağı ekmek (Üzeri için)
Parmesan ya da kaşar peyniri rendesi

1- Soğanları ince ince piyazlık, sarımsakları minik minik doğrayın.
2- Doğradığınız soğanları ve sarımsağı tencerede altın rengi olana kadar kavurun.
3- Soğanların üzerine 3 yemek kaşığı unu ekleyip 2 dakika kadar kavurun. Üzerine azar azar 1 litre et suyunu ekleyin. Baharatlarını ekleyerek 10 dakika orta ateşte kaynatın.
4- Pişen çorbanın altını kapatın. Tencerenin ağzı boyutlarında ufalttığınız ekmeği çorbanın üzerine koyun.
5- Üzerine peynir rendesini serperek, peynirlerin üzeri kızarıncaya kadar fırınlayın.
6- Fırından çıkartıp ekmekleri ile birlikte çorba kaselerine bölüştürün.

© lezzetler.com tarif no:74336 • adı:Fransız Usulü Soğan Çorbası • gönderen:Itrı • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:08