GECE YARISI ÇORBASI

500 gr. soğan
2 diş sarımsak
50 gr. margarin
1 çorba kaşığı un
1+1/4 litre et suyu
Karabiber
Tuz
125 gr. kaşar 2 peyniri
50 gr. gravyer peyniri
12 dilim çok ince kesilmiş ekmek

Soğanları ayıklayın. Uzunlamasına ikiye bölün ve ince ince kesin. Havanda dövülmüş olan sarımsak ile soğanları kızdırılmış olan margarinde 20 dakika kısık ateşte pembeleştirin. Unu üzerine serpin. 2 dakika pişirin. Sonra sıcak et suyunu katın. Çorbayı 20 dakika kısık ateşte 2 pişirin. Karabiber, tuz serpin. Peynirleri rendeleyin. Birbirine karıştırın. Ekmek dilimlerini kızartın. Çorbayı kaselere koyun. Her birine birer çorba kaşığı rende peynir serpin. Her bir kaseye 3 dilim kızarmış ekmek koyun. Üzerine tekrar rende peynir serpin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73566 • adı:GECE YARISI ÇORBASI • gönderen:eksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:58