



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SOĞAN ÇORBASI

(SOUPE AUX OIGNONS)

8 adet orta boy soğan (1 kg.)

3 çorba kaşığı tepeleme dolu margarin

1 çorba kaşığı un

10 su bardağı et suyu

Bir bezin içersine; 6 dal maydanoz, 10 adet tane karabiber, 1 ay kaşığı kekik, 3 diş karanfili koyup torba gibi sarınız

8 kaşık rendelenmiş gravyer peyniri

8 dilim ekmek kızarmış 4x4 cm.

Soğanları temizleyip piyaz doğrayınız.

Tencereye yağı koyup eriterek soğanları ilâve ediniz.

Orta ateşte karıştırarak yakmadan dört beş dakika kavurunuz.

Unu ilâve edip bir kere karıştırarak tuzunu et suyunu ve baharat torbasını ilâve edip ağır ağır kaynatarak otuz dakika pişirin.

Ateşten alıp baharat torbasını çıkarıp atınız.

Çorbayı sıcak olarak arzu ettiğiniz zaman kaselere varsa birer kişilik güveçlere doldurup üzerlerine birer dilim kızartılmış ekmek ve birer çorba kaşığı gravyer peyniri serpip fırına veya salamandra sürüp bir dakika kızartıp servis ediniz.