



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI (FRANSA)

4 adet orta boy kuru soğan
2 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 adet defne yaprağı
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı tane karabiber
Tuz

Soğanlar iri doğranır, sıvı yağda pampelenştirilir. Bu arada temiz bir tülbent parçasına kekik, defne yaprağı tane karabiber ve maydanoz konur, sıkıca bağlanır. Soğanın üzerine un ve tuz eklenir, birkaç kez karıştırılır. daha sonra robottan geçirilerek püre haline getirilir. üzerine 1,5 litre sıcak su konur. Hazırlanan baharatlı torba çorbanın içine atılır. Bu şekilde kısık ateşte 15 dakika kaynatılır. En son torba alınır. Sıcak servis yapılır.