



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

GÜVEÇTE SOĞAN ÇORBASI

4 tane orta boy soğan
4 çorba kâsesi tavuk suyu ya da tavuk eti tableti
30 gr. tereyağı
Tuz
Karabiber
12 çorba kaşığı rendelenmiş kaşer peyniri
2 dilim tost ekmeği

Soğanları önce yarıya bölün, sonra ince dilimler halinde kesin. Bunları, nar gibi pembeleşinceye kadar, tereyağında kavurun. Tavuk suyunu da tuzlayıp, biberleyip, soğanlara katın ve birkaç dakika kaynatın. Küçük toprak güveçlere ya da fırına dayanıklı çorba kaselerine koyun. Küçük küçük kesip kızarttığınız tost ekmeği parçalarını, çorbanın üzerine koyun. En üste de, bol bol rendelenmiş kaşer peynirinden koyun. Fırına sürün ve üzerleri kızarıncaya kadar burada tutun.