SOĞAN ÇORBASI (FRANSA)

2000 gram et suyu (8 bardak)
50 gram rende gravyer peyniri (2 kahve fincanı)
100 gram tereyağı ya da margarin
40 gram un
600 gram soğan (6 büyük)
6 yarım ince dilim ekmek

1 Bir tencereye; 100 gram tereyağı ya da margarin ile aşağı yukarı yarım parmak en ve boyunda doğranmış 6 adet büyük soğan koyarak, soğanlar az ölmüş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek ancak bir dakika kadar da soğanları unla kavurduktan sonra bunlara tavuk ya da et suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak çok küçük ateşte 30 - 40 dakika arasında kaynamağa bırakmalıdır.
2 Sonra çorbayı ince delikli bir süzgece alarak, üstüne bir kaşıkla bastıra bastıra çorba ve soğanları püre halinde süzgeçten geçirmeli ve tekrar ateşe oturtarak bir taşım kaynattıktan sonra kâseye almalı; üstüne kabuklan çıkarılmış, ince dilim kesilmiş ve formda iyice kızartılmış 6 dilim ekmek ilâve etmeli ve yanmda iri rendelenmiş 2 kahve fincanı gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalı.

NOT: Arzu edilirse; çorbanın üstündeki ekmeklerin üzerlerine gravyer peyniri serperek, peynirler kızarmış bir hal alıncaya kadar çorba kâsesini kuvvetli fırında 10 dakika bırakmak suretiyle servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:33414 • adı:SOĞAN ÇORBASI (Fransa) • gönderen:anahtar • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:32