



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE SOĞAN ÇORBASI

150 gr tereyağı
5 adet soğan
2 yemek kaşığı tepeleme un
2 litre et suyu
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı beyaz karabiber
150 gr kasar rendesi
4 dilim tost ekmeği

Soğanı, halka şeklinde rendeleyin. Doğrasanız da olur. Tereyağda ile rengi hafif koyulaşana kadar kavurun. 2 yemek kaşığı tepeleme un, ekleyip az daha kavurun. 2 litre soğuk et suyu, ilave edip diş sarımsağı, rendeleyin 5-10 dk. Kaynattıktan sonra tuz ve beyaz yada karabiber ekleyin. Kruton için tost ekmeğini kızartıp küp küp kesin. (pide ekmek veya bayat ekmeklerle de olur)
Çorbanızı küçük güveçlere koyup krutonları ekleyin.
Rendelenmiş kaşar peynirlerini de ekleyip eriyene kadar fırınlayın

