PIRASALI SOĞAN ÇORBASI

4 adet orta boy kuru soğan
1 adet pırasa
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
6 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar

Soğan ve pırasa ince kıyılır. Tencereye yağ konur, eriyince soğan ve pırasa atılır. Tamamen şeklini kaybedene kadar kavrulur. Soğuk et suyu ve hemen ardından un katılır, tuz serpilir. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar bir taşım pişirilir. Servis kasesine konur, üzerine rende kaşar serpilir.

© lezzetler.com tarif no:41682 • adı:Pırasalı Soğan Çorbası • gönderen:dr.f • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:38