SOĞAN ÇORBASI

Malzeme:
5 adet orta boy soğan
5 su bardağı su
2,5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 su bardağı kaşar rendesi
Tuz
Karabiber
Kekik

Yapılışı:
Bir tencerede yağı eritip unu kavurun. Rendelediğiniz soğanları tencereye ilâve edip pembeleşene kadar kavurun. Suyu yavaş yavaş ilâve edin. Yumurta sarılarını ve sütü ayrı bir kapta karıştırın. Yedire yedire çorbaya ilâve edin. Tuzunu katıp tencereyi ocaktan alın. Kâselere döktüğünüz çorbanın üzerine bir miktar kaşar peyniri rendesi, karabiber ve kekik ilâve edin.

© lezzetler.com tarif no:22608 • adı:SOĞAN ÇORBASI • gönderen:senfoni • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:59