



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

6 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı sıvıyağ
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için: Rende kaşar

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, sıvıyağda, yakmadan şeklini kaybedene kadar kavrulur. Üzerine un katılır, birkaç defa çevrilir. Su ve tuz eklenir. Sürekli karıştırarak pişirilir. Servis tabağına alınca üzerine kaşar serpilir.