SOĞAN ÇORBASI

400 gr. soğan
4 dilim tost ekmeği
2 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak gravyer veya kaşar
5 bardak et suyu
peyniri rendesi
1/3 tatlı kaşığı karabiber

Önce fırınınızı orta hararette ısıtan. Ön hazırlık olarak soğanlann kabuklarını soyup, piyaz doğrayın. Tost ekmeği dilimlerinin kabuk kısımlarını alıp, iç kısmım küçük küpler halinde kesin. Bu ekmekleri fırın tepsisine koyup, 10-15 dakika, hafifçe kahverengileşinceye kadar pişirin. Ekmekleri fırından alıp bir kenarda saklayın. Orta boy bir tencereye tereyağı koyup eritin. Yağ kızınca, soğanlan katıp, 4-5 dakika sürekli karıştırarak öldürün. Et-suyunu ve biberi katın. Karışımı 10 dakika ağır ateşte pişirin. Çorbayı, bir kepçesini ayınp, kalanı derin bir Borcam'a aktarın. Üzerine, sırasıyla, kızarmış ekmekleri ve peynir rendesini serpiştirin. Ayırdığınız bir kepçe çorbayı peynirin üzerine dökün. Kabı fırının en üst katına sürün. 2 dakika sonra kabı fırından alıp, soğan çorbasını sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:7940 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:Tantana • indirme tarihi:17.04.2024 - 14:17