SOĞAN ÇORBASI

4 adet büyük baş soğan
1 büyük sığır kemiği
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 fincan çiçek yağı
2 kah. fincanı un
1 fincan sirke ve 3 diş sarımsak
1 kahve kaşığı karabiber tuz ve maydanoz

Kasaptan alınan bir büyük sığır kemiği tencerede 5 litre «Ortalama 25 bardak» su ile iyice kaynatılıp suyu alınır. Diğer tarafta derin bir tencerede, rendenin kaim tarafı ile doğranmış olan soğanlar sade yağ ile 10 dakika kadar börttürülüp un ilave edilerek 2 dakika daha çevrilir. Kaynama sonunda 3 litre kadar kalmış olan kemik suyu, un ile hafif kavrulmuş olan soğanların bulunduğu tencereye alınıp ilk 10 dakika tahta kaşıkla aynı yönde karıştırılarak 30 dakika süre ile pişirilir. İndirileceğine yakın bir tatlı kaşığı tuz ve karabiber de ilâve edilip 5 dakika daha kaynatılır ve ateşten âfınıp orta delikli bir süzgeçten geçirilerek servis tencere veya kasesine aktarılır. 5 dilim hayat ekmek zar gibi kesilerek «veya fındık iriliğinde parçalar halinde» yarım fincan çiçek yağında penbeleşinceye kadar kavrulup servis esnasında tabaklara ilave edilir. Ayrıca arzu eden içinde ince doğranmış sarımsak bulunan sirkeden bir miktar çorbasına katabilir.

© lezzetler.com tarif no:9895 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:Seval Hoşgör • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:43