



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOUPE D L'OIGNON (FRANSA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Soğan Çorbası

1/2 kg. kuru soğan
2 çorba kaşığı un
2 etsu tablet
1,25 litre su
40 gr. tereyağı karabiber
tuz
üstü için:
4 dilim ekmek
100 gr. taze kaşar
30 gr. tereyağı

Suyu küçük bir tencereye koyun; su kaynayınca elinizle etsu tabletlerini içine ufalayarak atın ve 1-2 dakika kaynatıp ateşten alın.

Soğanları halka halka doğrayın. Başka bir tencereye tereyağını koyun. Eriyince içine soğanları atın. Hafif ateşte karıştırarak soğanlar sararınca kadar kavurun. Kavururken soğanların yanıp kararmamasına dikkat edin.

Soğanlar sararınca üzerlerine unu serpin.

2 dakika kadar karıştırarak birlikte pişirin. Daha önceden hazırladığınız et suyunu soğanların üzerine yavaş yavaş, karıştırmayı durdurmadan ilave edin, tuz ve bol karabiber serpip, ateşi kısarak 20-25 dakika soğanlar yumuşayınca kadar pişirin. Soğanlar iyice yumuşayınca çorbayı ateşten alın, sıcaklığa dayanıklı çorba kaselerine boşatın. Üzerlerine, tereyağı ile yağladığınız ekmek dilimlerinden birer tane koyun. Rendelenmiş peyniri ekmek dilimlerinin üzerine serpin.

Önceden kızdırdığınız fırın ızgarasının altında 5 dakika, peynir eriyip altın rengi alıncaya kadar bırakın. Fırından çıkarınca hemen servis yapın. Dilerseniz soğuk kış aylarında içine servis sırasında bir çorba kaşığı konyak da ilave edebilirsiniz.

Not: Fransızlar, Soğan Çorbası'nı tiyatro, bale, opera ve çeşitli gösterilerden çıktıktan sonra gece gittikleri restoranlarda içerler. Gece yenen bu yemeklere "Souper" derler.