



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ SOĞAN ÇORBASI

1 kg soğan (ince doğranmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı un
2 defne yaprağı (ufalanmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2+1/2 su bardağı süt
2+1/2 su bardağı tavuk suyu

Büyük boy bir tencerede tereyağı, ağır ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları koyup 5-6 dakika, renkleri pembeleşinceye kadar karıştırarak pişiriniz. Tahta bir kaşıkla unu ekleyip 2 dakika, rengi pembeleşene kadar kavurunuz. Defne yaprağı, tuz ve biberi serpiniz.

Tencereyi ateşten alıp, yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak sütü ekleyiniz.

Et suyunu da boşaltıp, tencereyi yeniden ateşe oturtuktan sonra, arasıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 30 dakika, soğanlar iyice yumuşayana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesine aktararak, servis ediniz.