ARPACIK SOĞANI ÇORBASI (FRANSA)

(Modern Fransız Soğan Çorbası)

15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
500 g arpacık soğanı (ayıklanıp, ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı süzme bal
2 diş sarımsak (kıyılmış)
1 çorba kaşığı taze nane (kıyılmış)
1 litre (yaklaşık 4 su bardağı) et suyu

Küçük bir kâsede sirke ile balı karıştırıp, bir kenara bırakın.
Tereyağı ve ayçiçeği yağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince arpacık soğanları, tuz ve karabiberi ekleyip, yapışmaması için ara sıra karıştırarak, soğanlar altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin.
Kâsedeki ballı sirke ve sarmisağı ekleyip, 2 dakika daha pişirin. Et suyunu katıp, bir taşım kaynattıktan sonra, ateşi kısarak, 15 dakika tıkırdamaya bırakın.
Tencereyi ateşten alıp, naneleri ekleyerek, çorbayı ısıtılmış 4 porselen kâseye bölüştürün ve hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30199 • adı:Arpacık Soğanı Çorbası (Fransa) • gönderen:mor menekşe • indirme tarihi:12.05.2024 - 00:55