



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ SOĞAN ÇORBASI

50 gr margarin
1 kg beyaz soğan
2 yemek kaşığı un
6 adet milföy hamuru
1 adet pırasa
1 adet havuç
1 adet kabak
5 çorba kaşığı gravyer peyniri
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

Milföy için fırın tepsisine yağlı pişirme kağıdı serin. Üzerine fırçayla eritilmiş sana margarin sürün.6 adet milföyü unlanmış tezgaha yerleştirin ve 7 cm çapındaki kesici çemberle yuvarlaklar çıkarın. Yuvarlak milföyleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Milföylerin üzerine fırçayla ayrı bir yerde hazırladığınız gravyer peyniri, yumurta ve süt karışımını sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Unu, yağsız yapışmaz yüzeyli tavada kavurun. Soğanların kabuğunu ayıkladıktan sonra ince doğrayın.

Tencereye soğanı aktarın 2 çorba kaşığı sıvı yağı 3-4 dakika soteleyip kavurduğunuz unu ilave edin.Suyunu ve tuzunu ekleyip pişmeye bırakın.Piştikten sonra fırından çıkan yuvarlak milföylerle beraber rendelenmiş kabak,havuç,pırasa koyup servis yapın