



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREKLİ ÇORBA

3 orta boy soğan
3 su bardağı et suyu (bulyon olabilir)
1 yemek kaşığı un
tuz
3 dilim ekmek
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
3-4 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı şeker
tuz
karabiber

Soğanları ince ince doğrayın. Tereyağında hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Üstüne şeker ekleyip karamelize olmasını sağlayın. Üzerine un ekleyin kavurmaya devam edin. Et suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. 10 dakika kaynatın. Kaynadıktan sonra blanderdan geçirin. Tost ekmeklerini fırında 5 dakika kızartın. Fırına dayanıklı kaba çorbayı boşaltın. Üstünü kapatacak şekilde fırından çıkardığınız ekmekleri koyun. Ekmeklerin üstüne kaşar peynirlerini koyun fırınlayın. (önceden ısıtılmış 170 derece fırında)
