



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA SOĞAN ÇORBASI

Kurumuş olan ekmek dilimlerinin üzerine kavrulmuş olan soğanları dağıtın. Sonra ateşe dayanıklı bir kaba ekmekleri kaşar peynir rendesi serpererek dizin. Kabın 2/3'i dolana kadar sıra sıra dizmeğe devam edin. Kenarından ekmekler yüzene kadar sıcak su koyun.

Çorbayı kapaksız olarak 30 dakika kısık ateşte pişirin, fırını kızdırın. Eğer gerekirse biraz daha sıcak su ilave edin. Bir miktar daha kaşar peynir rendesi serpin. Küçük küçük doğrayacağınız margarinleri de üzerine dağıttıktan sonra yaklaşık olarak bir saat fırında pişirin. Sonra çorba tabaklarında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33026 • adı:FIRINDA SOĞAN ÇORBASI • gönderen:zembil • indirme tarihi:02.04.2025 - 07:38