



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI

50 Gr Sana Klasik  
Yeterince Tuz  
Yeterince Karabiber  
2 Çorba Kaşığı mısır unu  
50 gr rendelenmiş peynir  
4 Dilim ekmek  
1 Çay Bardağı Sıvı yağ (kızartmak için)  
4 Adet soğan (ince doğranmış)

Doğranmış soğanları tencerede altın rengi olana kadar kavurun. Ateşten alın ve biraz soğutun. Üzerlerine 1,5 litre soğuk su dökün. Tuz ve karabiberi koyun. Kapağı kapatarak basıncı en yüksek dereceye ayarlayın. 5 dakika pişirin. Basıncı yavaş yavaş düşürün. Karışımı, biraz suyla karıştırılmış 2 çorba kaşığı (30 ml) mısır unuyla koyuntun. kızartma tavasında birkaç dilim ekmeği kızartın. Her bir dilimi dörde bölün. Ekmekleri bir çorba servis kasesinin dibine yerleştirin ve üzerlerine çorbayı boşaltın. Rende peyniri serpin. Çorba kasesini sıcak fırında birkaç dakika ısıtın ve servis yapın.