



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ SOĞAN ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

600 g beyaz soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
2 defne yaprağı
5 su bardağı tavuk suyu
100 g rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Bayat ekmek dilimleri

Piyazlık doğradığınız soğanları tereyağında karamelize oluncaya kadar yaklaşık 15 dakika soteleyin. Ezdiğiniz sarımsak, defne yaprağı ve et suyunu ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp 15 dakika kaynatın. Kaynayan çorbayı ocaktan alıp fırına dayanıklı servis kaselerine paylaşın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirini paylaşın ve bayat ekmek dilimlerini ilave edin. Isıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyip ekmekler kızarana kadar pişirin.

