



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ USULÜ SOĞAN ÇORBASI

4-5 adet kuru soğan
1-2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
3 yemek kaşığı un
1 litre et suyu ya da 1 litre su
1 adet et bulyon
Tuz
Kekik
4 dilim kırmızıbiber (Üzeri için)
Yarım su bardağı ekmek (Üzeri için)
Parmesan ya da kaşar peyniri rendesi

- 1- Soğanları ince ince piyazlık, sarımsakları minik minik doğrayın.
- 2- Doğradığınız soğanları ve sarımsağı tencerede altın rengi olana kadar kavurun.
- 3- Soğanların üzerine 3 yemek kaşığı unu ekleyip 2 dakika kadar kavurun. Üzerine azar azar 1 litre et suyunu ekleyin. Baharatlarını ekleyerek 10 dakika orta ateşte kaynatın.
- 4- Pişen çorbanın altını kapatın. Tencerenin ağzı boyutlarında ufalttığınız ekmeği çorbanın üzerine koyun.
- 5- Üzerine peynir rendesini serpererek, peynirlerin üzeri kızarıncaya kadar fırınlayın.
- 6- Fırından çıkartıp ekmekleri ile birlikte çorba kaselerine bölüştürün.