



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

Özgür Şef

4 adet orta boy kuru soğan
2 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 adet defne yaprağı
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı tane karabiber
1,5 lt. su
Tuz

Soğanlar iri doğranır, sıvı yağda bir kaç dakika kavrulur. Kekik, defne yaprağı, tane karabiber ve maydanoz birlikte dağılmayacak şekilde sarılır ve tencereye konur. Soğanın üzerine un ve tuz eklenir, birkaç kez karıştırılır. Daha sonra malzemeler robottan geçirilerek püre haline getirilir. Üzerine 1,5 litre sıcak su konur. Bu şekilde kısık ateşte 15 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra içindeki baharatlar alınır ve sıcak servis yapılır.