



## SOĞAN ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

50 g margarin  
25 g un  
800 g soğan (ince dilimlenmiş)  
2.5 lt sığır bulyon  
Taze çekilmiş karabiber, Tuz  
10 dilim ekmek (kızartılmış)  
200 g gravyer peyniri (rendelenmiş)

Margarin, tencerede eritin, soğanları ekleyip hafif kahverengileşinceye kadar kavurun.  
Unu ekleyin ve esmer meyaneyi (kahverengi roux) hazırlayın.

Azar azar et suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuz ve biberle 20-25 dk pişirin.

Çorbayı 10 çorba güvecine paylaşın. Birer dilim kızartılmış ekmeği güveçlerin ortasına yerleştirin. Peyniri ekmeklerin üstüne serpiştirin.

Güvecin üstüne kapak kapatmadan salamandraya sürüp üstleri altın sarısı renk alıncaya kadar gratine ederek servis yapın.

