



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİM SOĞAN ÇORBASI

1 kg sarı ve beyaz soğan, ayıklanmış, piyazlık doğranmış
200 gr İçim Kaşar Peynir'i, rendelenmiş
60 gr İçim Tereyağı
40 gr un
4 dilim baget ekmek, küp kesilmiş
Tavuk suyu
1 adet defne yaprağı
Tuz

Büyük bir tencerede İçim Tereyağı'nı eritip, içine soğanları ve defne yaprağını ilave edin. Kısık ateşte soğanları 10 dakika pişirip tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika daha pişirin. Unu bir tavada sürekli karıştırarak kavurup kahverengileştirin. Daha sonra elekten geçirip toprakları ayıklayın. Elenmiş unu soğanlarla beraber tencereye alıp üzerine 1,5 litre tavuk suyu ekleyin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 1 saat 45 dakika aralıklı olarak karıştırarak pişirin.

Ekmekleri iyice kızartıp her çorba kabının dibine bir miktar yerleştirin. Üzerlerine soğan çorbası ekleyin ve çorbanın üzerine rendelenmiş İçim Kaşar Peynir serpin. Ekmeğin kalanına da İçim Kaşar Peynir'i ilave edin. Peynirin eriyip renklenmesi için birkaç dakika sıcak fırında pişirip servis edin.

