



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ USULÜ SOĞAN ÇORBASI

Malzemesi:

10-12 adet doğranmış orta büyüklükte soğan

250 gr. margarin

2 çorba kaşığı un

1-1,5 litre kaynar su

100 gr. bayat küçük doğranmış veya ufalanmış ekmek

tuz

2 çay kaşığı sirke

2 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Margarini bir tencerede eritin. Soğanları katıp 15 dakika kızartın. Un serpip karıştırın. Tencereyi sallayıp bir kaç dakika daha pişirmeye devam edin. Kaynar suyu üzerine dökün ve karıştırın. Ekmekleri ilave edin. Tuz ekin. Kuvvetlice karıştırarak 10 dakika pişirin. Sonra tencereyi ocaktan alın. Sirkeyi yumurta şartlarıyla çirpin. Biraz çorbadan ilave edin. Sonra bu karışımı çorbaya katın. İyice karıştırın. Kaselere boşaltıp servis yapın.

[ML® Soğan Çorbası için tıklayın](#)