



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANADA USULÜ SOĞAN ÇORBASI

750 gr soğan (ince doğranmış)
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
5 su bardağı et suyu
2 orta boy havuç (kazınıp, dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı kereviz rendesi
küçük şalgam (kabuğu soyulup kısa kalın parçalara bölünmüş)
60 gr haşlanmış siğir eti (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
120 gr (1 su bardağı) gravyer peyniri rendesi
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı koyup 5-6 dakika, soğanlar pembeleşip yumuşayınca kadar, arasıra karıştırarak pişiriniz.

Et suyunu ekleyip, kaynatınız.

Kaynayınca ateşi kısıp, peynir dışında kalan bütün malzemeyi tencereye koyarak karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp 35-40 dakika, sebzeler yumuşayınca kadar kaynatınız.

Fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Tencereyi ateşten alıp çorba yi ateşe dayanıklı bir cam kasesine boşaltınız. Üstüne rendelenmiş peyniri serpip, kaseyi fırına sürerek 5 dakika, peynir kızarıncaya kadar pişiriniz, kaseyi fırından alıp, servis ediniz.