



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞAN ÇORBASI

<https://tr.braun.com/>

Soyulmuş ve ince doğranmış 1.5 kg soğan
115 gr. tuzsuz tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 defneyaprağı
2 çay kaşığı taze kekik yaprağı
25 gr. saf un
2 litre et suyu
1 adet Fransız bageti
1 diş soyulmuş ve dövülmüş sarımsak
170 gr. parmesan peyniri
Tuz
Biber

Soğanları ince ince doğramak için Braun Multiquick 7 Kablsouz ve doğrayıcı kabını kullanın. Tereyağını zeytinyağıyla birlikte geniş, kalın dipli bir sos tavaında ısıtın. Soğanları, dövülmüş sarımsağı, defneyapraklarını ve kekik yapraklarını ekleyip hafifçe karıştırın. Ateşi kısıp tavaının kapağını kapatın ve 15-20 dakika pişirin. Kapağı kaldırın ve soğanlar karamelleşip altın kahverengi bir renk alana kadar karıştırarak 20 dakika daha pişirin. Karıştırarak un ekleyip topaklanmaları gidererek 3-4 dakika daha pişirin ve et suyunu ekleyin. Kaynayana dek pişirdikten sonra ateşi kısın ve kısık ateşte 15 dakika daha pişirin. Parmesanlı kızarmış ekmekleri hazırlamak için parmesanı rendeleyin ve ekmek dilimleri üzerine yerleştirin. Ekmek dilimlerini ızgara edin. Çorbayı kâselere koyun. Her bir kâseye bir ya da iki kızarmış ekmek koyup üstüne de büyük bir kaşık rendelenmiş peynir ekleyin. Servis edin.

