



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ SOĞAN ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

1/2 kg soğan

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı zeytinyağı (veya herhangi bir bitkisel yağ)

5 su bardağı et suyu

2 dilim bayat ekmek

1 kahve fincanı rendelenmiş kaşarpeyniri

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı:

Soğan soyulduktan sonra ince ince doğranır. Ekmek dilimleri tavla zarı büyüklüğünde kesilir. Tencereye tereyağı ve zeytinyağını koyup ateşe oturtulur. Yağ kızmaya başladığında doğranmış ekmek içine atılarak kızartılır. Ekmek parçaları pembeleşince kevgirle yağ sürdürülerek alınır. Ekmek parçalarının tamamı alındıktan sonra yağın içine kıyılmış soğan atılır ve pembeleşinceye kadar karıştırarak kavrulur. Soğan pembeleşince, un serpiştirilerek dökülür ve unun rengi değişinceye kadar karıştırarak kavrulur. Unun rengi değişince, ılık et suyu ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılıp pişmeye bırakılır. Soğanlar piştikten sonra, tuz, karabiber ilave edilir ve bir taşım daha kaynatılır. Kızarmış ekmek parçaları ve rendelenmiş kaşar peyniri katılır, bir-iki defa karıştırıp büyük çorba kâsesine boşaltılır ve hemen sofraya götürülerek servis yapılır.

Not: İsteğe göre bu çorbaya ılık suda eritilmiş 1 çorba kaşığı hardal ve 1 domates de koyulabilir. Çorbayı domatesli yapmak isteyenler kabuğu soyulduktan, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesi (veya ılık suda eritilmiş 1 çorba kaşığı domates salçasını) et suyuyla birlikte tencereye koymalıdır. Hardalı ise tuz ve karabiberle birlikte koymak doğru olur.