KAŞARLI SOĞAN ÇORBASI

6 adet iri soğan
2 adet iri domates
2 adet iri sivri biber
Yarım bardak ayçiçek yağı
6 bardak et suyu
2 kaşık un
1 bağ maydanoz
1 adet limon suyu
Bir miktar kaşar

Soğanları ufak ufak doğrayın, sararıncaya kadar yağda kavurun. Domatesi soyup biberi doğradıktan sonra beraber soğana ilave edip unu da koyup biraz kavurun. Unun topaklanmaması için bir bardak soğuk su aşlayın. Et suyunu da ilave edip bir taşım kaynatıp maydanozu ve limonu koyun. Tuzunu ekmeyi unutmayın. İstenirse baharat konulabilir. Bir miktar kaşarı rendeleyip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:24711 • adı:Kaşarlı Soğan Çorbası • gönderen:karadoğan • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:08