



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAŞARLI SOĞAN ÇORBASI

2 adet soğan
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
5 su bardağı et suyu
4 dilim kızarmış ekmek
50 gr. kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın, eritilmiş yağda beş dakika kavurun. Üzerine unu ekleyip kavurmayı sürdürün. Ardından suyu katıp 10 dakika daha pişirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Çorbayı ısıya dayanıklı kaselere doldurun. Üzerlerine kızarmış ekmekleri yerleştirin. Ekmeklerin üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Isıtılmış 200 derece fırında, peynirler eriyinceye dek bekleyin.