



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI SOĞAN ÇORBASI

6 adet büyük boy soğan
5 çorba kaşığı tereyağı
1.5 kahve fincanı un
8 su bardağı et suyu ya da su
6 ince dilim kızarmış ekmek
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tereyağını eritip üzerine ince kıyılmış soğanları ilave edin ve beş dakika kavurun. Daha sonra üzerine unu eleyerek bir dakika kadar daha kavurun. Et suyunu ve tuzu ilave edip, orta ateşte 35-40 dakika pişirin. Çorbayı blender'dan geçirin. Servis tabaklarına alınca, üzerine ekmek dilimlerini koyun. Rendelenmiş kaşar peyniri serperek servis yapın.