



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ EKMEKLİ SOĞAN ÇORBASI

30 gr margarin
4 adet soğan
1 1/2 çorba kaşığı un
4 su bardağı et suyu
5 adet tost ekmeği
5 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar

Soğanları ince kıyın, tost ekmeğini dilimleyin, kabuklarını alın, üçgen olarak ikiye kesin, fırında kızartın. Et suyunu kaynatıp bir kenarda sıcak olarak bekletin. Yağı tavada ısıtın yağ kızarıncaya soğanları atın. Sarı bir renk alınca kadar sote edin. Unu ekleyip ağır ateşte ara sıra karıştırarak rengi iyice koyulaşmaya ve un kokusu tamamen kayboluncaya kadar pişirin ateşten alıp ılımaya bırakın, ılıyan meyaneyi orta eteşe koyun sıcak haldeki et suyunu yavaşça bu karışıma ilave edin ağır ateşte kaynatarak istediğiniz kıvamda bir çorba olana kadar pişirmeye devam edin. Çorbayı birer kişilik kaselere bölün tost ekmeğinin üzerine rendelenmiş kaşarı serpin. Kaşarlı üçgen ekmeğini kaselerdeki çorbaların üzerine koyup kaşar eriyinceye kadar fırında pişirin, kızarmış ekmepli soğan çorbasını beklemeden sıcak olarak servis yapın.