



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SOĞAN ÇORBASI

8 orta boy soğan (kabukları soyulmuş)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 küçük patates (kabuğu soyulup zar biçimi doğranmış)
2+1/2 su bardağı süt
2+1/2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı adaçayı
1 kahve kaşığı kekik
1 çorba kaşığı mısır nişastası (3 çorba kaşığı suda eritilmiş)
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Rafine yağ ve tereyağı orta boy bir tavada, ağır ateşle eritiniz. Yağ kızınca sarımsağı koyup, 4 dakika karıştırarak pişiriniz. Ateşi yükseltip, patatesleri ekleyerek 4 dakika daha, patateslerin rengi dönene kadar pişiriniz. Bu arada soğanların ikisini halka halka doğrayıp, halkalan birbirinden ayırınız. Delikli bir kepçeyle patatesleri tavadan çıkarıp, bir kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürünüz. Tavaya halkalara doğradığınız soğanları koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşayıp pembeleşene kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, soğanları delikli kepçeyle kağıt peçete üstüne çıkarınız.

Kalan soğanı bir tahta üstünde kıyınız. Büyük bir tencereye sütü ve suyu koyunuz. Tuz, biber, adaçayı, kekik, kızarmış patates ve kıydığınız soğanları ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak 30 dakika, içindekiler yumuşayınca kadar ağır ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı bir tahta kaşığın tersiyle ezerek, bir süzgeçten büyük bir kaseye geçiriniz. Süzgeçte kalan posaları atınız. Süzölmüş soğan karışımını tencereye koyup, pişirdiğiniz halka soğanları ve suda eritilmiş mısır nişastasını ekledikten sonra, karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, kremayı karıştırdıktan sonra, ısıtılmış birer kişilik kaselere boşaltarak, servis ediniz.