



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU SOĞAN ÇORBASI

Yarım kilo soğan
1 su bardağı süt
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
3 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

- 1- Soğanlar soyulup doğratur ve çok kısık ateşte kendi suyuyla pişmeye bırakılır.
- 2- Soğanlar yumuşayınca yağ ve un ilave edilip, kavrulur. Süt ve su ilave edilir ve karıştırılarak pişirilir.
- 3- Daha sonra maydanoz ve dereotu, iyice yıkanıp doğranır.
- 4- Pişmesine yakın çorbaya kıyılmış maydanoz ve dereotu ilave edilir. Bir müddet daha pişkice ateşten alınır.
- 5- Mikserle çırpılıp çorba pürüzsüz hale getirilir (blenderle daha kolay olur) veya süzgeçten geçirilir. Arzuya göre kızarmış ekmek parçaları katılıp servise sunulur.

Not: Soğan çorbası bol C vitamini içeren lezzetli bir çorbadır.