



MİLFÖY KAPAKLI SOĞAN ÇORBASI

www.vzug.com

7 dl sebze suyu
1 defne yaprağı
2 karanfil
500 g soğan, ince dilimler halinde doğranmış
Kapak için:
2 dikdörtgen şeklinde seçilmiş milföy hamuru, her biri yaklaşık 42 x 26 cm büyüklüğünde

Defne yaprağı ve karanfil sebze suyunda kaynatın ve demlenmeye bırakın. Karanfil ve defne yaprağını soğuyan sebze suyundan çıkartın.

Soğan ve suyu eşit şekilde çorba kaselerine paylaşın.

Milföy hamurundan dört daire kesip çıkarın, bunlar çorba kaselerinden yakl. 1 cm daha geniş olmalıdır. Çorba kaselerinin kenarlarını suyla hafifçe nemlendirin, yuvarlak milföy hamurlarını çorba kaselerinin üzerine koyun ve kenarlarını sıkıştırın. Çorba kaselerini soğuk fırının içindeki cam kaba yerleştirin. Fırınlayın.

