



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ SOĞAN ÇORBASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

10 dilim ekmek - ay şeklinde doğranmış
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker
limon kreması
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı buğday nişastası
1 adet limon kabuğu rendesi
4 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
Havuçlu balkabağı kreması
1 adet havuç
2 su bardağı doğranmış balkabağı
5 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı su
Üzerine;
Ceviz

Soğanları ve tereyağını tencereye koyun ve 20 dakika soğanlar kahverengi, karamel kıvamına gelinceye kadar kavurun. Sirke ve toz şekeri ekleyerek 1 2 dakika çevirin. Unu ilave edin ve kavurmaya devam edin. Sarımsakları ve defneyi ekleyin. Et suyunu koyduktan sonra 15 dakika pişirin. Ateşi kapatınca kekiği ve sütü koyun. Çorbaları fırına dayanıklı kaselere, porsiyonlara bölerek paylaşın. Kaselerin üzerini milföy hamurları ile kapatıp yumurta sarısı sürün. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

