MİLFÖYLÜ SOĞAN ÇORBASI

Malzemeler:
500 gr soğan
4 kare milföy hamuru
25 gr margarin
6 su bardağı et suyu
3 dal maydanoz
3 dal dereotu
1 yumurta sarısı
Tuz

Hazırlanışı:
* Soğanları soyup ince ince doğrayın. Margarini tencerede eritin. Soğanı ilave edip pembeleştirin.
* Et suyunu ve tuzu ilave edip soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Maydanoz ve dereotu dallarını mutfak ipliği ile bağlayıp kaynamakta olan çorbaya ekleyin. Tencereyi ateşten alıp yeşillik demetini çıkarın.Çorbayı ısıya dayanıklı servis kâselerine paylaştırın.
* Milföy hamurunu unlanmış zemine alıp kâselerden biraz daha büyük olacak şekilde merdane ile açın. Hamurlarla kâselerin ağız kısmını kapatıp kenarlarını bastırarak yapıştırın. Hamurların üzerine fırça ile yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında hamurun üzeri altın rengini alana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9185 • adı:Milföylü Soğan Çorbası • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:14