



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SOĞAN ÇORBASI

4 su bardağı et suyu
4 adet orta boy soğan
3 yemek kaşığı un
100 gr margarin
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı toz şeker
Rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanları soyup halka şeklinde doğrayalım. Tencereye 50 gr margarini alıp soğanları ilave edelim. Orta ateşte iyice kızartalım. Soğanlar yumuşayınca şekeri katalım ve biraz daha ocakta tutun soğanların hafif karamelize olmasını sağlayalım. Aynı bi kaptaki geri kalan 50 gr yağda unu kavuralım. Rengi değişince azar azar et suyunu ilave edelim. Bu unlu karışımı soğanlara katıp karıştırarak kaynatalım. Tuz ve karabiberini de katalım çorbamız pişince üzerine kaşar peynirini serpeлим.