



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SOĞAN ÇORBASI

1 Su bardağı rendelenmiş kasar peyniri
2 Adet soğan
1 Kahve fincanı margarin
1 Kahve fincanı un
2 Su bardağı etsuyu
2 Su bardağı süt
Bir tutam hindistancevizi
Tuz, karabiber
Süslemek için :
Rendelenmiş kasar peyniri

Soğanları küçük küpler halinde doğrayıp eritilmiş margarinde kavurun.
Soğanlar yumuşayınca ateşi kısın ve unu ekleyip, karıştırın.
Önce etsuyu daha sonra sütü azar azar ilave ederek karıştırın.
Kaynadıktan sonra 3-4 dakika daha pisirip, tencereyi ateşten alın.
Rendelenmiş kasar peynirini çorbaya ekleyip, eriyene kadar karıştırın.
Hindistancevizi, tuz ve karabiber serpin.
Rendelenmiş kasar peyniri ve kızarmış ekmek parçalarıyla(kruton ekmek)süsleyip, sıcak olarak servis yapın.

