



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROKFORLU SOĞAN ÇORBASI

15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı  
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
1 kg soğan (ince doğranmış)  
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
8 su bardağı tuzsuz tavuk ya da et suyu  
1/2 tatlı kaşığı kekik  
2 tatlı kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam kırmızıbiber  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
125 g rokfor peyniri (ufalanmış)  
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Ayçiçek yağını ve tereyağını büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları ve sarımsağı koyup, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, karışımı 1,5 dakika pişirin. Karıştırıp, tencerenin kapağını yeniden yarı yarıya kapatarak 1,5 dakika pişirdikten sonra, tencerenin kapağını kaldırın ve sık sık karıştırarak, soğanları esmerleşinceye kadar (20 -35 dakika) pişirmeyi sürdürün. Tavuk suyunun 6 su bardağını ve kekiği ekleyip, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, karışımı 2/3'ünü çekinceye kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, delikli kaşıkla soğanların yaklaşık 1/6'sını tencereden alarak, bir kenara bırakın.

Tenceredeki karışımı blender kabına aktarın, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Karışımı yeniden tencereye boşaltıp, ayırdığınız soğanları ekleyerek, kalan tavuk suyu, limon suyu, tuz, kırmızıbiber ve karabiberi katın.

Tencereyi orta ateşe oturtup, çorbayı 2 dakika ısıtın. Bu arada küçük bir kâsede rokfor peyniri ve maydanozu karıştırın.

Tencereyi ateşten alıp, büyük bir çorba kâsesine boşaltın ve yanında maydanozlu peynirle servis yapın.