



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİRKELİ SOĞAN ÇORBASI

### Malzemesi:

- 4 çorba kaşığı margarin
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 6 adet ince doğranmış orta boy soğan
- 2 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1/2 komposto kaşığı toz hardal
- 1 çorba kaşığı un
- 1/2 bardak elma sirkesi
- 2,5 bardak et suyu veya su
- 4 çorba kaşığı rende kaşar peyniri
- 4 çorba kaşığı rendelenmiş çerkez peyniri
- 6 dilim francala

### Hazırlanışı:

Margarinle zeytinyağını bir güveç kabında eritin. Soğan, tuz, biber ve hardalı katın. Soğanları hafif ateşte otuz dakika kadar ağır ağır soğanları kahverengi olana kadar pişirin. Sonra unu katarak top olmaması için iyice karıştırın. Sirke, et suyu veya suyu da katarak karıştırmaya devam edin. İyice kaynadıktan sonra kabı bir kenara alın. Yirmibeş dakika kadar bekletin. Sonra çorbayı başka bir toprak kaba geçirin. Üstüne çerkez peynirini serpip hemen fırında üstünü kızartın. Francalaların üstüne hafif tereyağı sürün. Rende kaşarı serpin ve fırında üstlerini kızartın. Ekmekleri çorbayla birlikte servis yapın.