



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

2 adet orta boy kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tepelene un
3 su bardağı su, 2 su bardağı süt
4 dal dereotu tuz
Kırmızı biber
50 gr. kaşar rendesi

İnce ince doğranan soğanlar, bir tencerede sıvı yağ ile birlikte pembeleştirilmeden kavrulur. Un ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Üzerine soğuk su ve süt eklenip kaynayana kadar karıştırılır, tuz ilave edilir. Hazırlanan karışım küçük güveçlere doldurulur. Üzerlerine kaşar rendesi serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşarlar eriyene kadar bekletilir ve fırından çıkartılır (fırının sıcaklığı üstten verilmelidir). Sıvı yağ ayrı bir tavada kızdırılır. Kırmızı biber eklenir ve çorbanın üzerine gezdirilir. Kızartılmış ve küp küp doğranmış ekmek parçaları veya dereotu ile servis yapılır.



