



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI (ERZURUM)

MALZEMESİ:

3 büyük soğan
3 dilim dil peyniri
5 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
karabiber
tuz.

İnce kıyılmış soğanları zeytinyağında kavurun. Et suyu, tuz ve karabiber ilave edip kısık ateşte yarım saat pişirin. Servis yapmadan önce dil peynirini ince dilimler halinde kesin ve çorbanın üzerine döşeyin.

[ML@ Soğan Çorbası için tıklayın](#)