



## SOĞAN ÇORBASI (FRANSA)

60 gr tereyağı  
yarım kilo dilinmiş soğan  
2 adet et suyu tableti  
defne yaprağı  
tuz  
karabiber  
120 gr rendelenmiş kaşar peyniri  
1 küçük ekmek

Tereyağını eritip soğanları bu yağda iyice kavurun. tencereyi ateşten alıp içine 3 bardak suyu ve et tabletlerini ilave edin.tekrar ateşe koyun ve kaynatın. defne yaprağı, tuz, karabiberi içine katarak 40 dk kaynatın. ekmeği küçük dilimler halinde doğrayıp kızartın. üzerine rendelenmiş kaşarı koyun ve eriyinceye kadar pişirin. ekmekleri çorbaya atıp servis yapın.

[ML® Soğan Çorbası için tıklayın](#)

