



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ SOĞAN ÇORBASI

4 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
5 su bardağı et suyu
2 adet ekmek dilimi
50 gr kaşar peyniri

Soğanları piyazlık şekilde doğrayın. 30 dk. kadar kısık ateşte soğanları yağsız bir şekilde kavurun. Soğanların karemelize olması önemli.

Başka bir tencerede bir kaşık margarin ile birlikte unu kokusu çıkana kadar çevirip soğanı ekleyip 1-2 dakika döndürün.

Üzerine et suyunu yavaş yavaş ekleyin.

10 dakika kadar daha çorbanızı kaynatın ve ocağın altını kapatın. Çorbanızı kaselere paylaşın.

Çorbanın ağız büyüklüğünde kestiğiniz ekmek dilimini kasenizin üstüne yerleştirin.

Üzerine kaşar peyniri rendeleyin.

Fırına sürün ve peynirler kızarana kadar bekleyin.

