



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI

Fevziye Sürmeli

6 adet küp doğranmış kuru soğan  
4 diş dövülmüş sarmsak  
1 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı sıvıyağ  
3 yemek kaşığı un  
1 litre et suyu ya da 1 litre suya 2 adet et bulyon  
Tuz  
Kekik  
Kırmızıbiber  
Dilim ekmeğ  
Kaşar peyniri rendesi

Doğradığınız soğanları, sarımsağı ve yağı kavurun. Üzerine unun hepsini ekleyip biraz daha kavurun. Üzerine yavaşça 1 litre et suyunu ekleyin. Baharatlarını ekleyerek 10 [?] 15 dakika kısık ateşte kaynatın. Fırını ısıtın. Çorbayı servise sunarken ekmeği çorbanın üzerine koyun. Peynir rendesi serpin. Peynirlerin üzeri kızarıncaya kadar fırınlayın. Servise sunun.

