



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI

4 Adet Büyük Soğan
4 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Un
1 Adet Dana Bulyon
4-6 Dilim Ekmek
50 gr Rendelenmiş Kaşar Peyniri
Karabiber
Tuz

1. Tereyağını büyükçe bir tencerede eritin, ufak, ufak doğranmış soğanları ilave edin ve pembeleşinceye kadar karıştırın, 2 kaşık un ilave edin ve biraz daha karıştırın.
2. Bir tahta kaşık ile karıştırarak yavaş yavaş 1 litre kaynar su ekleyin. 1 adet dana bulyon ve isteğe göre tuz ,biber ilave edin ve üzerini kapatarak 40-45 dakika orta ateşte kaynatın.
3. Ekmek dilimleri üzerine rendelenmiş kaşarı serpiştirin ve peynir eriyene kadar grill'e koyun.
4. Çorbayı tek kişilik kaselere boşaltın, her kase çorba üzerine 1 dilim kızarmış peynirli ekmek koyun ve sıcak olarak servis yapın.

[ML® Fesleğenli Soğan Çorbası için tıklayın](#)