SOĞAN ÇORBASI

https://yemek.name

4 adet kuru soğan (kırmızı ya da sarı soğan olabilir)
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
6 su bardağı et suyu
1 diş sarımsak (ince ince doğranmış)
1 adet defne yaprağı
¼ çay kaşığı kekik
¼ çay kaşığı şeker
¼ çay kaşığı karabiber
Tuz
Çorbanın üzerinde servis etmek için:
6 dilim beyaz ekmek
9 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Tereyağını ve zeytinyağını tavada ısıttıktan sonra üzerine yarım halkalar şeklinde ince ince doğranmış soğanları ekleyin.
Soğanları tencerede iyice karamelize olup renkleri kahverengileşinceye kadar, yanmamasını sağlamak için ara ara karıştırarak yaklaşık 1 saat boyunca soteleyin.
Daha sonra şekeri ekleyerek 10 dakika daha soteyin.
Sarımsağı ekleyip, 1 dakika daha karıştırdıktan sonra et suyunu, defne yaprağını ve kekiği ekleyin.
Yarım saat kaynattıktan sonra tuzunu ve karabiberini ilave edin.
5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alarak fırın kaselerine koyun.
Çorbanın üzerine ekmeği, ekmeğin üzerine de rendelenmiş kaşar peynirini koyarak ızgaraya sürün.
Kaşarları eriyip hafifçe kızarınca fırından alarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:130097 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:ince • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:29