FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI

https://acunn.com

4 adet büyük boy soğan
2 diş sarımsak
1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı oda sıcaklığında et suyu
3 su bardağı oda sıcaklığında su
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı şeker
Tuz
Üzeri için:
Her bir kase için 2'şer dilim baget ekmek
Her bir kase için 1'er yemek kaşığı ince rendelenmiş kaşar peyniri
Her bir kase için 1'er tatlı kaşığı parmesan rendesi.

Kabuğunu soyduğunuz kuru soğanları, ince ince piyazlık doğrayın. Sarımsakları küçük parçalar halinde doğrayın.
Tereyağını büyük boy bir tencerede eritin. Doğranmış kuru soğan, sarımsak, defne yaprakları ve taze kekikleri; eriyen tereyağında, orta ateşte sotelemeye başlayın.
25-30 dakika kadar kısık ateşte, soğanlar iyice karamelize olana kadar yanmamalarına dikkat ederek karıştırmaya devam edin.
Arzu ederseniz bir parça yağlı kağıdı, tencerenizin genişliği kadar daire şeklinde kesin. İyice ıslattığınız yağlı kağıdı doğranmış soğanların üzerine kapatın ve arada sırada karıştırarak işlemi tekrarlayın. Bu soğanlarınızın terlemesine yardımcı olacaktır.
Soğanlar iyice yumuşadıktan sonra orta-yüksek ateşte 4-5 dakika karıştırmaya devam ederek soğanların biraz renklenmesine izin verin.
Kırmızı şarabı ekleyin. Yüksek ateşte, şarap uçana ve soğanlar kuruyana kadar kaynatma işlemini sürdürün.
Aromalarını soğana veren kuru kekik ve defne yapraklarını tencereden çıkartın.
Kavrulan soğanlara unu katıp 5 dakika kadar kavurun. Un hafifçe kavrulduktan sonra sıcak et suyunu ekleyin ve çorba karışımını kaynamaya alın.
Yaklaşık 25-30 dakika kadar pişirdiğiniz çorbayı, kaselere aldıktan sonra üzerlerine birer dilim baget ekmek yerleştirin.
Rendelenmiş Gruyere ya da Emmental peyniri eklediğiniz çorbaları, 220 derece fırında peynirler eriyip üzerleri kızarana kadar fırınlayın.
Fırından çıkan çorbaların sıcak olduğunu, kendinize ya da misafirlerinize hatırlatarak servis edin.

Not: Şekerin açığa çıkması ve karamelize olmaları için düşük ısıda kavurmaya başladığınız piyazlık doğranmış soğanları, ısıyı arttırarak uzun sürede pişirmeye özen gösterin.

© lezzetler.com tarif no:153220 • adı:Fransız Soğan Çorbası • gönderen:sevda abla • indirme tarihi:01.05.2024 - 17:12