



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI

<https://www.milliyet.com.tr>

4 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
İnce dilimlenmiş 3 tatlı soğan
2 diş kıyılmış sarımsak
6 su bardağı et suyu
1 kurutulmuş defne yaprağı
2 yemek kaşığı doğranmış taze kekik
Koşer tuzu ve taze çekilmiş karabiber
Küçük parçalar halinde dilimlenmiş baget ekmek
Yarım su bardağı rendelenmiş gravyer peyniri
Servis için:
Taze frenk soğanı

Büyük bir tavada tereyağını orta ateşte eritin.

Soğanı ilave edip yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika soteleyin.

Ateşi kısın ve soğanlar altın sarısı ve karamelize olana kadar 15-20 dakika pişirmeye devam edin. Sarımsakları ekleyin.

Soğan karışımına et suyu, defne yaprağı ve kekiği ekleyin. Çorbanın tadı güzel olana kadar kısık ateşte 6-7 saat pişirin.

Daha sonra çorbayı tuz ve karabiberle baharatlandırın.

Fırını ve fırına uygun kaseleri önceden ısıtın. Çorbayı fırına uygun kaselere koyun ve her birinin üzerine 2 dilim baget koyun.

Bagetin üstüne gravyer peyniri ekleyin.

Çorbayı, peynir eriyene ve iyice kızarana kadar 2-3 dakika fırında pişirin.

Frenk soğanı ile süsleyip servis edin.

