



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI

3 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
6 su bardağı et suyu
1 adet kuru defne yaprağı
2 dal taze kekik
Koşer tuzu
Taze çekilmiş karabiber
4 dilim baget ekmek
Yarım su bardağı rendelenmiş Gravyer peyniri
Servis için:
Taze frenk soğanı

Fransız soğan çorbası tarifi için öncelikle bir tavada tereyağını eritin. Minik minik doğranan soğanları soteleyin. Ocağı kısın soğanlar altın sarısı ve karamelize olana kadar pişirmeye devam edin. Ardından doğranmış sarımsakları ekleyin.

Soğan karışımına et suyu, kıyılmış defne yaprağı ve kekiği ekleyin. Çorbayı kısık ateşte bir saat pişirin. Daha sonra çorbayı tuz ve karabiberle baharatlandırın. Fırını ve fırına uygun kâseleri önceden ısıtın. Çorbayı fırına uygun kâselere koyun ve her birinin üzerine 2 dilim baget koyun. Bagetin üstüne gravyer peyniri ekleyin. Çorbayı, peynir eriyene ve iyice kızarana kadar birkaç dakika fırında pişirin. Frenk soğanı ile süsleyip servis edebilirsiniz. Fransız soğan çorbası hazır.

