



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

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

4 adet soğan
100 gr tereyağı
2 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
2 dal taze kekik
Tuz, karabiber
3 yemek kaşığı un
2 litre et suyu
Baget ekmek
200 gram gruyere peyniri

Öncelikle 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. 30 dakika kadar kısık ateşte, soğanlar iyice karamelize olana kadar yanmamalarına dikkat ederek karıştırmaya devam edin. Soğanlar iyice yumuşadıktan sonra orta ateşte 5 dakika karıştırmaya devam ederek soğanların biraz renklenmesine izin verin. 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. Pişirdiğiniz çorbayı, kaselere aldıktan sonra üzerlerine birer dilim baget ekmek yerleştirin. Rendelenmiş gruyere peyniri eklediğiniz çorbaları, fırında peynirler eriyip üzerleri kızarana kadar fırınlayın.

