



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

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

- 6 büyük soğan (ince dilimlenmiş)
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı un
- 8 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu)
- 1 adet defne yaprağı
- 1 dal taze kekik (veya 1 çay kaşığı kuru kekik)
- 1 adet baget ekmeği (dilimlenmiş)
- 2 su bardağı rendelenmiş Gruyère peyniri (veya Parmesan)

Büyük bir tencereye tereyağı ve zeytinyağını ekleyin. Orta ateşte ısıtın.

İnce dilimlenmiş soğanları ekleyin ve karıştırarak pişirin.

Şeker, tuz ve karabiber ekleyin. Soğanlar yumuşayıp kahverengileşene kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Sık sık karıştırarak soğanların yanmamasını sağlayın.

Ezilmiş sarımsağı ekleyin ve bir dakika daha pişirin.

Unu ekleyin ve karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Unun çiğ kokusu gidene kadar pişmesi önemlidir.

Et suyu veya tavuk suyu, defne yaprağı ve kekiği ekleyin. Kaynamaya bırakın, ardından ateşi kısın ve çorbayı yaklaşık 30 dakika kadar kaynatın. Bu süre zarfında çorbanın lezzetlerinin birleşmesi sağlanacaktır.

Baget ekmeğini dilimleyin ve fırında veya tost makinesinde hafifçe kızartın.

Fırını 200 dereceye ısıtın.

Çorbayı fırına dayanıklı kaselere paylaştırın.

Her kaseenin üzerine bir dilim kızarmış ekmeği yerleştirin ve bolca rendelenmiş Gruyère peyniri serpin.

Kaseleri fırına yerleştirin ve peynir eriyip altın rengini alana kadar, yaklaşık 10 dakika pişirin.

Çorbaları dikkatlice fırından çıkarın ve sıcak olarak servis edin.



