



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

MasterChef

- 6 adet büyük boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker (isteğe bağlı, soğanları daha kolay karamelleştirmek için)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 litre et suyu (ya da tavuk suyu)
- 1 defne yaprağı
- 1 dal taze kekik (isteğe bağlı)
- Tuz ve karabiber
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
- 6 dilim bağet ekmeği (kızartılmış)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanları ince ince yarım ay şeklinde doğrayın.

Büyük ve derin bir tencerede tereyağını ve zeytinyağını orta ateşte eritin. Soğanları ekleyin ve üzerine şeker serpin (isteğe bağlı). Soğanları arada karıştırarak altın rengi alana kadar, yaklaşık 20-25 dakika kısık ateşte pişirin. Soğanlar yavaşça karamelleşmeli.

Karamelleşen soğanlara unu ekleyin ve 2-3 dakika kadar kavurun. Un çorbanın kıvamını artıracaktır.

Kavrulan soğanlara et suyunu ekleyin. Defne yaprağını ve kekiği de tencereye ekleyin. Tuz, karabiber ve sarımsak tozunu ekleyin. Çorbayı kaynamaya bırakın, ardından altını kısarak yaklaşık 20 dakika daha pişirin. Kekik ve defne yaprağını çıkarın.

Bağet dilimlerini fırında ya da tost makinesinde hafifçe kızartın. Çıtır çıtır olmalı.

Fırına dayanıklı kaselere çorbayı doldurun. Üzerine kızarttığınız ekmeğin dilimini yerleştirin ve rendelenmiş kaşar peynirini ekmeklerin üzerine serpin.

180°C ısındaki fırında peynirler eriyip üzeri kızarana kadar, yaklaşık 5-10 dakika pişirin.

Çorba sıcak ve üzerinde erimemiş peynirli ekmekle servise hazırdır.

