



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SOĞAN ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
5 adet orta boy soğan
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı un
Yarım litre et veya tavuk suyu
Yarım litre su
Tuz
Karabiber
Servis için:
4 dilim ekmek
2 diş dövülmüş sarımsak
Parmesan peyniri rendesi

Çok ince halkalar halinde doğradığınız soğan ve sarımsağı eritilmiş tereyağında tencerenin kapağı kapalı olarak ve arada karıştırarak 20 dakika kısık ateşte pişirin.
Sonrasında tozşekeri serpin ve orta ateşte renkleri koyulaşana kadar yaklaşık 30 dakika kadar daha pişirin.
Ateşi kısarak unu katın ve 3 dakika boyunca sürekli karıştırın.
Elde edilen bulamaca suyu, et veya tavuk suyunu katarak yüksek ateşte kaynayana kadar karıştırın.
Kaynayan çorbaya taze çekilmiş karabiberi ekleyerek 20 dakika kısık ateşte pişirin.
Ekmek dilimlerini önceden ısıtılmış 170 derece fırında renkleri değişinceye kadar kızartın.
Sarımsakları ortadan bölün ve tam olarak kuruyan ekmeklere sürün.
Ateşe dayanıklı kaselere koyduğunuz çorbaların üzerine sarmısaklı ekmekleri koyarak parmesan peyniri ile kaplayın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynir eriyene kadar pişirin.
Peynir eridiğinde fırından alın ve ince doğranmış maydanoz ve dereotu ile servis yapın.

