



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI (FRANSA)

Malzemeler:

2 büyük soğan
100 gr. margarin
1 yemek kaşığı un
Tuz, karabiber
Muskat
4 dilim francala
80 gr. kaşar peyniri
5 bardak etsuyu

Yapılışı:

Soğanları soyun, piyazlık doğrayın. Yağı eritin ve soğanları devamlı karıştırarak 10 dk. kavurun. Unu kavrulmuş soğanların üzerine serpin, hafifçe kavurun ve et suyunu üzerine dökün. Kapağı açık olarak 10 dk. kısık ateşte pişirin. Tuz, biber ve taze rendelenmiş muskatla tatlandırın. Ekmek dilimlerini fırın teline yerleştirin. 200 derecede ısıtılmış fırında alttan ikinci rafta 10 dk. fırınlayın. Başka bir yerde peyniri rendeleyin. Soğan çorbasını ısıya dayanıklı çorba kaselerine bölüştürün. Ekmek dilimlerinin üzerine peynirleri serpin ve bu dilimleri çorbaların üzerine koyun. Kaseleri yine 200 derecedeki fırına koyup, peynirler eridikten sonra çıkartarak servis yapın. Peyniri, ekmek dilimleri üzerine rendeleden de koyabilirsiniz. Ekmek dilimi boyunda bir parça kesip koyun, eriyip kenarlarından akacak hale gelince kaseleri fırından çıkarın.
