



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ USULÜ SOĞAN ÇORBASI

Malzemesi:

2-3 adet büyük boy soğan

30 gr. tereyağı

2 çorba kaşığı un

1 litre su

90 gr. dilim dilim kesilmiş beyaz ekmek

75 gr. gravyer peyniri

tuz

Hazırlanışı:

Tereyağını tencerede kızdırın ve rendelenmiş soğanı bu yağda açık kahverengi bir renk alıncaya kadar kavurun. Unu soğana katıp, birlikte biraz daha kavurun. Suyu ilave edip tencerenin kapağını kapatın ve 30 dakika kaynatın. Ekmek dilimlerini yayvan bir tencereye dizin. Rendelenmiş peyniri üzerine ekin. Çorbayı ekmeklerin üzerine döküp servis yapın.
