



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞAN ÇORBASI (FRANSA)

6 iri soğanı doğrayıp bir tencerede yarım su bardağı dolusu yağda pembeleştirin. 1 fincan kadar un katıp biraz daha çevirin. Sonra 8 bardak et suyu veya tavuk suyu koyup hafif ateşte yarın saat pişirin. Ardından hepsini birden bastırıp ezerek süzgeçten geçirin. Bir taşım kaynatıp kâseye alın. Tavla zarı biçiminde doğranarak fırında iyice kızartılmış ekme parçaların, ve rendelenmiş 2 fincan kaşar peynirini üstüne serperek servis yapın.
