



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI

3 su bardağı et suyu (bulyon da olabilir)

3 orta boy soğan

1 yemek kaşığı un

3 dilim ekmek

1 su bardağı rendelenmiş kaşar

3-4 yemek kaşığı tereyağı

1- Soğanları ince ince doğrayın. Tereyağında hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Üstüne şeker ekleyip karamelize olmasını sağlayın. üzerine un ekleyin kavurmaya devam edin.

2- et suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. 10 dakika kaynatın. Kaynadıktan sonra blanderdan geçirin.

3- Tost ekmeklerini fırında 5 dakika kızartın. Fırına dayanıklı kaba çorbayı boşaltın. Üstünü kapatacak şekilde fırından çıkardığınız ekmekleri koyun. Ekmeklerin üstüne kaşar peynirlerini koyun fırınlayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.