



SOĞAN ÇORBASI

- 5 adet soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağ(oda sıcaklığında)
- 1 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 2 diş sarımsak
- 1- 2 dal taze kekik
- 1 dilim baget ekmeđi
- 100 g gravyer peyniri
- Tuz, karabiber

Soğan ve sarımsakları jülyen şeklinde doğrayın. Bir tencerede tereyağını kızdırın ve doğramış olduğunuz malzemeleri yaklaşık 10 dakika kadar soteleyin. İçerisine unu ekleyip kavurma işlemine devam edin. Tavuk suyu, kekiği, tuzu ve karabiberi ilave edip 10 dakika kadar pişirin. Son olarak ayrı bir tavada dilimlenmiş baget ekmeklerin üzerinde gravyer peynirini eritin ve çorbanın üzerine koyun ve servis edin.

