



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞAN ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
4 adet soğan  
4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı esmer şeker  
Yarım tatlı kaşığı kekik  
2 yemek kaşığı un  
1/2 su bardağı sirke  
8 su bardağı tavuk suyu  
8 dilim bağet ekmek  
1 diş sarımsak  
340 gr. gravyer  
Yarım demet maydanoz

1. Tereyağı ve zeytinyağını bir tencereye alın, orta ateşte ısıtın.
2. Soğanları ekleyin, yumuşayıp hafif kahverengileşene kadar, yaklaşık 12 dakika kavurun.
3. Sarımsak, şeker ve kekik ilave edip soğanlar iyice kahverengileşene kadar, yaklaşık 30-35 dakika kavurun.
4. Üzerine un serpip yedin.
5. Sirke ve tavuk suyunu ilave edip kaynamasını bekleyin.
6. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 45 dakika pişirmeye devam edin.
7. Izgara tavasını ısıtın.
8. Ekmeklerin üzerine sarımsak sürün.
9. Çorbayı ısıya dayanıklı bir kaba servis edin, üzerine ekmekleri yerleştirin.
10. Peynir rendesini koyup peynirler eriyene kadar 3-4 dakika fırında bekletin.
11. Kiyilmiş maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis edin.[/i]

