



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞAN ÇORBASI

3 adet orta büyüklükte soğan  
50 gram margarin  
50 gram kaşar peyniri  
1-2 adet et suyu  
6 bardak su  
Tuz  
Karabiber

Önce soğanları piyaz şeklinde doğrayıp hazır edin. Sonra tencereyi yağı koyup eritin ve soğanları bu yağda iyice kavurun. Un ilave edin ve soğanların rengi kahverengine dönüncüye kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Ardından suyu ilave edin. Kaynamaya bırakın. Zaman zaman tencereyi açın ve üstte oluşan köpüğü alın ve bu arada et suyu ile tuz ve karabiberi ilave edin, iyice piştikten sonra (servis yapacağınız sırada) üzerine peynir rendesi serpin. (Bu çorba için, bir servis usulü daha vardır: Çorbanız pişerken ekmekleri kare biçiminde kesin, üstüne rendelediğiniz peyniri koyup fırında kızartın. Servis yaparken çorbanın üstüne, fırında kızarmış bu ekmekleri ilave edin.)

---