SOĞAN ÇORBASI

2 su bardağı FEAST ORGANİK SOĞAN
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
2 diş ince kıyılmış sarımsak
2 çorba kaşığı un
5 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı deniz tuzu
1 çay kaşığı kırmızı tatlı toz biber

Çorba tenceresine sıvı yağı ve tereyağını koyun, yağ eridikten sonra 2 su bardağı FEAST ORGANİK SOĞAN?ı ve toz şekeri ilave edin.
Kısık ateşte ara ara karıştırarak 30 dakika kavurun. Soğanlar iyice karamelize olduktan sonra sarımsağı ekleyin. 1 dakika daha kavurduktan sonra unu ilave edip karıştırın. Et suyunu yavaş yavaş tencereye ekleyin, tuz ve tatlı toz biber ile lezzetlendirip kısık ateşte 15 dakika daha pişirmeye devam edin.
Sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:126155 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:çorum sarısı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:27