



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 6 adet kuru soğan
- 6 dilim ekmek
- 1 su bardağı hazır çiğ krema
- 1 adet kesme şeker
- 2 paket et bulyon
- 3 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Piyazlık doğradığınız soğanları sıvı yağ, karabiber, tuz ve kesme şekerle birlikte karamelize olana kadar karıştırarak kavurun. 3 bardak su ekleyip, kısık ateşte 20 dakika pişirin. Et bulyon, tereyağı ve 3 bardak su ilave edin. 20 dakika daha kaynatın. Kremayı ilave edip, bir taşım kaynatın. Ocağı kapatın. Kaselele çorbayı paylaşırın. Kızarmış ekmek dilimlerini çorbanın üstünü kapatacak şekilde koyun. Üzerine kaşar peynirini bolca serpin. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 10 dakika pişirin.

