



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

4 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı kıyılmış taze biberiye
Tuz
Karabiber
Üzerine:
6 dilim tost ekmeği
6 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanları temizleyip, piyazlık doğrayın.
Tereyağını bir tencerede eritin ve soğanı sote edin.
Üzerine biberiyeyi ekleyin.
Tavuk suyu, tuz ve karabiber ilave edip soğan yumuşayana dek pişirin.
2 Diğer taraftan tost ekmeklerinin kenarlarını alıp, ikiye bölün.
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.
Bir fırın tepsisine koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.
Pişen çorbayı blenderden geçirip, servis tabaklarına aktarın.
Üzerine kızarttığınız ekmek dilimlerini koyarak servis yapın.

