



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

2,5 litre et suyu
4 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağ veya margarin
2 kahve fincanı silme un
Terbiyesi için:
2 yumurta sarısı
Yarım litre süt

Soğanları ayıklayıp ortadan ikiye bölün. Daha sonra ince yarım halkalar halinde doğrayın. Tereyağıyla birlikte derin bir tencerede kavurun. Un katıp 2 - 3 dakika karıştırın. Et suyunu ekleyip 30 dakika yavaş yavaş kaynatın. Süzgeçten süzerek başka bir kaba ekleyin. Tuz atıp tekrar ocağa alın. Sütle çırpılmış yumurta sarılarını eklerken bol bol karıştırın ve 2 taşım kaynatıp ocağı kapatın. Servis ederken üzerine rendelenmiş kaşar koyup fırında kızartın öyle servis edin.

