SOĞAN ÇORBASI

3 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı un
2 tepeleme yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 silme tatlı kaşığı şeker
Yarım paket krema (100ml)
5 su bardağı sıcak su(et veya tavuk suyu da kullanabilirsiniz)
Tuz
Karabiber
Çeyrek muskat rendesi (zorunlu değil)

Soğanları yarım ay şeklinde piyazlık doğrayalım.
Tencereye yağı koyup ısıtalım.
Soğanları ekleyerek kavuralım.
Bu sırada sarımsakları da soyup ince doğrayarak, soğanlarla birlikte kavuralım.
Kısık ateşte soğanlar hafif pembeleşmeye başlayana kadar ara ara karıştırarak kavurmaya devam edelim.
Kavrularak tamamen yumuşayan soğana, 1 tatlı kaşığı şeker ekleyip eriyene kadar karıştıralım.
Sonrasında unu ekleyip yaklaşık 5 dakika kadar sürekli karıştırarak, kavurmaya devam edelim.
Yavaş yavaş çorbanın suyunu ekleyip diğer yandan hızlıca karıştıralım ki topaklanma yapmasın.
Topaklanma kalmayana kadar karıştırdıktan sonra kremasını ekleyip, yine hızlıca karıştıralım.
Çorbamızı kaynamaya bırakalım.
Kıvamı koyulaşmaya başlayan kadar pişirmeye devam edelim.
Koyulaşmaya başlayan çorbamıza, baharat ve tuzunu ekleyip karıştıralım.
Sonra ocaktan alıp, servis edebilirsiniz.
180 °C de ısınmış fırında kaşarlar eriyip üzerleri hafif kızarana, kadar tutalım.
Daha sonra üzerine ince doğranmış dereotu serpiştirelim.

© lezzetler.com tarif no:156036 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:18.05.2024 - 09:22