



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOĞAN ÇORBASI

3 büyük soğan
1 kaşık yağ
1 et tableti
Un
Tuz
Karabiber
Süt veya krema

Soğanlar yuvarlak doğranır ve kızgın yağda pişirilir.

Renginin atmaması için devamlı çevirmek lazımdır.

Et tableti ile çorba suyu hazırlanır içine soğanlar atılır bir müddet piştikten sonra istenirse blenderden geçirilir.

Un süt ve yağ koyulaştırılır, içine krema veya süt ilave edilir.

Çorbanın iservisi için sandviç ekmeği kaşar ile kızartılıp tabakların içine birer dilim konulur.