SOĞAN ÇORBASI

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Tereyağı 1 yemek kaşığı
Arpacık Soğanı 3 adet
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı
Pırasa 500 gram
Adaçayı Yaprağı 1 yemek kaşığı
Et, Tavuk veya Sebze Suyu 2 litre
Sarımsak 6 diş
Bayat Köy Ekmeği 1 adet
Kırmızı Soğan 3 adet
Rendelenmiş Çedar Peyniri 200 gram
Beyaz Soğan 3 adet
Worcestershire Sosu 1 yemek kaşığı
Deniz Tuzu 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı

Tereyağı, bol miktarda zeytinyağı, adaçayı yaprakları ve sarımsak dişlerini tabanı kalın, yapışmaz bir tavaya koyun. Her şeyi karıştırın ve soğan, arpacık soğanı ve pırasayı ekleyin. Tuz ve biberle çeşnilendirin. Tavanın üstünü kapakla kapatın, hafif açık kalsın ama. Ağır ateşte 45 dakika boyunca, sebzeler çok renk değiştirmeyecek şekilde pişsin. Dibe bir şey yapışmasın diye ara sıra karıştırın. Soğanları bu şekilde yavaş yavaş pişirme sabrını gösterdiğiniz takdirde inanılmaz bir tatlılık ve harika bir lezzet elde edeceksiniz. Soğan ve pırasalarınız şahane ve ipeksi bir hâl aldığında, et suyunu ekleyin. Kaynatın ve ocağı kısıp 10-15 dakika boyunca pişirin. Fırını önceden ısıtın ya da ızgarayı en üst seviyeye getirin. Ekmeği dilimleyin ve 6 dilim kızartın. Çorbanın çeşnisini ayarlayın. Kusursuz olduğunda ısıya dayanıklı servis kaselerine dökün ve bunları da fırın tepsisine yerleştirin. Her birinin üstüne kızarmış ekmek ve rendelenmiş çedar serpin, bastırarak peynirin ekmeğe yapışmasını sağlayın. Ekmeği her bir kasenin içindeki çorbanın üstüne koyun ve üstünde biraz Worcestershire sosu gezdirin. Kenara ayırdığınız adaçayı yapraklarınızı biraz zeytinyağına bulayıp her bir ekmek diliminin üstüne yerleştirin. Fırın tepsisini önceden ısıttığınız fırına veya ızgaranın altına koyun ki peynir erisin. Ekmeğe göz kulak olun ki yanmasın! Peynir fokurdamaya başladığında dikkatlice tepsiyi çıkarın ve masaya getirin.

© lezzetler.com tarif no:159956 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:gül • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:28