



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SOĞAN ÇORBASI

1 kg. orta boy soğan  
2 çorba kaşığı un  
7 çorba kaşığı sıvıyağ  
12 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı rende kaşar

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Tencereye yağ konur, ısınınca soğanlar katılır, şeklini kaybedene kadar yakmadan kavrulur. Üzerine un katılır, bir kaç kere karıştırdıktan sonra tuz ve et suyu eklenir. Orta ateşte ara ara karıştırarak yarım saat pişirilir. Servis sırasında her kaseinin üzerine bir tutam rende kaşar konur.

---