



SOĞAN ÇORBASI

Yarım kg sarı veya beyaz soğan
5 su bardağı su veya et suyu
100 gr tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kekik
2 diş dövülmüş sarımsak
Tuz
Karabiber
Taze kekik

Öncelikle tereyağını tencerede eritin. İçerisine ince ince doğranmış soğanları ekleyin ve 10 dakika kavurun. Pembeleşmeye başlayan soğanların üzerine un ekleyip 2-3 dakika sürekli karıştırın. Kıvamı koyulaştığında su ilave edilip karıştırma işlemine devam edin. Kekik, dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyip 30 dakika pişirin. Son olarak üstünü taze kekik ile süsleyin. Soğan çorbasını, zeytinyağlı biber dolması ile birlikte servis edebilirsiniz.

