SOĞAN ÇORBASI

2 Havuç
Rende gravyer peyniri
1 Çay kaşığı hindistancevizi
3 Yumurtanın sarısı
2 Bardak süt
10 Bardak et suyu
3 Çorba kaşığı un
2,5 Çorba kaşığı sadeyağ
4 Soğan

Soğanları soyup bunları yarım ay şeklinde doğrayın ve sonra da bunları bir tencereye koyacağınız yağda ve hafif ateşte kızartmadan öldürün. Soğanlar ölünce buna un koyarak bir kaç defa karıştırın ve et suyunu da birden boşaltın.
Sonra tuzla birlikte hindistancevizini de koyun ve kaynamaya başlayıncaya kadar çorbayı karıştırmayı sürdürün. Sonra bunu hafif ateşe alarak kırk beş dakika pişirip bir süzgeçten geçirin ve tekrar ateşe koyun.
öte yanda üç yumurtanın sarısını sütle çırpıp bunu da çorbaya ekledikten sonra, bir iki taşım daha kaynatın ve servis yaparken çorbanın üzerine rende gravyer peyniri serpin.

© lezzetler.com tarif no:16522 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:Şükran Arık • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:53