



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

SuperFresh Soğan 1 paket (450 gr.)

Tereyağı 2 çorba kaşığı

Biberiye 5 dal

Et suyu 5 su bardağı

Krema 1 çay bardağı

Yumurta sarısı 1 adet

Kiraz domates 20 adet

Üzeri için

Tereyağı 1 tatlı kaşığı

SuperFresh Tatlı Beyaz Soğanları bir tavada tereyağı ile birlikte 5 dakika sote edin.

Biberiyeyi kıyın. Tavadaki soğanların üzerine ekleyip 2- 3 dakika daha sote edin.

Et suyunu da ekleyip 25-30 dakika pişirin.

Kremanın içine yumurta sarısı katıp çırpın.

Kaynayan çorbanın suyundan bir kepçe üzerine ilave edip karıştırdıktan sonra tencereye ekleyin.

Bir taşım kaynatıp ocaktan alın.

Çorbayı blenderdan geçirip tekrar tencereye alın.

Kiraz domatesleri ikiye bölün üzerine ekleyin.

Tuz ve karabiberi ekleyip kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Üzeri için; 1 adet kuru soğanı piyazlık doğrayın. Tereyağında kavurduktan sonra çorbaya ekleyerek sıcak olarak servis yapın.

