



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı un
4-5 su bardağı tavuk suyu
Karabiber
Tuz

Soğanınızı ortadan kesin, yarım halkalar elde etmek için ince ince dilimleyin. 1 kaşık tereyağını tencerede eritin. Eridikten sonra soğanları ilave ederek pembeleşene kadar kavurun. Hafif pembeleşince (asla yakmayın), unu ekleyin. Sürekli karıştırarak beraber kavurmaya devam edin. Kavurma aşamalarında ateşiniz yüksek olsun. Un ile beraber soğanı 2 dakika kadar daha kavurun. Daha sonra sıcak tavuk suyunuzu karışıma ekleyin. Dilerseniz tavuk suyu ve sıcak suyu karıştırarak da kullanabilirsiniz. Ateşinizi kısın, sürekli karıştırarak 5 dakika kadar daha pişirin. Burada kullandığınız suyun mutlaka sıcak olması gerekmektedir. Bu şekilde ununuz topaklanmadan daha kolay açılacaktır. Ardından karabiber ve tuzunu ayarlayın. Ağızınıza hiç soğan gelmesin istiyorsanız bu aşamada blenderdan geçirebilirsiniz. Ocaktan aldığınız çorbanızı isteğe bağlı kruton eklemekle, üzerinde yağda yakılmış pul biber ile sıcak servis yapın.
