



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

4 diş sarımsak
5 adet orta boy soğan
3 Yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet havuç (İsteğe göre)
1 yemek kaşığı un
Tuz
1 litre su (Tavuk suyu olursa daha güzel olur)
İsteğe göre karabiber, reyhan

Soğanı, sarımsağı zeytinyağıyla çok kavurmadan bir tur soteleyin. Ardından unu ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Yavaş yavaş suyu ilave edin. Ardından havucu da ekleyin. Kaynayana kadar karıştırın. Baharatını ve tuzunu ekleyerek çorbanın altını kapatın. Üzerine eritilmiş peynir ve kaşar koyarak servis edebilirsiniz.

