



## SOĞAN ÇORBASI

6 adet büyük boy soğan  
5 çorba kaşığı tereyağı  
1,5 kahve fincanı un  
8 su bardağı et suyu ya da su  
6 ince dilim kızarmış ekmek  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri  
Tuz

Tereyağını eritip üzerine ince kıyılmış soğanları ilave edin ve 5 dakika kavurun.  
Daha sonra üzerine unu ekleyerek 1 dakika daha kavurun.  
Et suyunu ve tuzu ilave edip orta ateşte 35-40 dakika pişirin.  
Çorbayı blenderden geçirin.  
Servis tabaklarına alınca üzerine ekmek dilimlerini koyun.  
Rendelenmiş kaşar peyniri serpererek servis yapın.

