



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞAN ÇORBASI

Sena Sancaklı

4 Adet Büyük Soğan,  
4 Çorba Kaşığı Tereyağı,  
2 Çorba Kaşığı Un,  
1 Adet Dana Bulyon,  
4-6 Dilim Ekmek,  
50 gr Rendelenmiş, Kaşar peyniri,  
Karabiber,  
Tuz

Tereyağını büyükçe bir tencerede eritiyoruz, ufak, ufak doğranmış soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar karıştırıyoruz 2 kaşık un ilave ediyoruz ve biraz daha karıştırıyoruz.

Bir tahta kaşık ile karıştırarak yavaş yavaş 1 litre kaynar su ekliyoruz. 1 adet dana bulyon ve isteğe göre tuz, biber ilave ediyoruz ve üzerini kapatarak 40-45 dakika orta ateşte kaynatıyoruz. Ekmek dilimleri üzerine rendelenmiş kaşarı serpiştiriyoruz ve peynir eriyene kadar ızgaraya koyuyoruz. Çorbayı tek kişilik kaselere boşaltıyoruz, her kase çorba üzerine 1 dilim kızarmış peynirli ekmek koyuyoruz ve sıcak olarak servis yapıyoruz.

---