



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

Yarım kilo soğan
Tuz
Karabiber
100 gr. peynir
Kıyılmış maydanoz
3 çorba kaşığı un
6 bardak et suyu yahut su
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Soğanları doğrayıp yağda, kısık ateşte pembeleştirmeden 20 dakika kadar pişirin. Un ilave edilip kavurun. Peynir, su, tuz, karabiber ilave edip yavaş ateşte pişirin. Piştikten sonra mikserde çekin. Üstüne maydanoz serpererek servis yapın.