SOĞAN ÇORBASI

4-6 baş soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı et ya da tavuk suyu
Tuz
Karabiber
Garnitür için:
1 baş soğan
1/2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1,5 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar ya da gravyer peyniri

Soğanları, kabuklarını soyup, yıkayarak ikiye bölün ve dikey biçimde olmak üzere halkalar halinde doğrayın.
Tereyağıyla yumuşatarak 8-10 dakika pişirin.
Et ya da tavuk suyunu da ekleyerek hafif ateşte yarım saat kadar kaynatın.
Garnitürü için soğanı rendeleyip tereyağında öldürün.
Ezerek ayrı bir kaba alın. Tuz, karabiber ve rendelenmiş peynirin yarısını üzerine katın. Ekmekleri birkaç santimetre kalınlığında bir çay bardağının ağzıyla 4 santimetre çapında yuvarlaklar halinde kesin. Hazırladığınız soğanlı püreyi ekmeklere sürüp, kalan rendelenmiş peyniri üzerlerine serperek fırın, ya da elektrikli ızgarada üstten kızartın.
Dantel kâğıt yayılmış bir tabak üzerine, fırından çıkan ekmekleri yerleştirerek çorbanın yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24097 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:pür-i pak • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:02