SOĞAN ÇORBASI

Malzeme
- 1 kg soğan
- 10 bardak et suyu
- 200 g Sana
- 100 g kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı un tuz
- Baharat torbası için;
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 2 diş sarımsak
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 2 adet defneyaprağı
- 5 adet karanfil

Hazırlanışı
Soğanları piyazlık olarak doğrayın. Bir tülbendin içine kekik, fesleğen, 2 diş sarımsak, karabiber, defneyaprağı ve karanfil koyup bağlayın.
Sana yağından bir kaşığını ayırıp kalanını bir tencerede eritin. Soğanları koyarak 5 dakika kavurun. Unu ilave ederek 2 dakika daha kavurun. Et suyunu ilave edin. Tuzunu ve baharat torbasını koyup 30 dakika kaynatın. Çorbanın pişmesine yakın tost ekmeklerinin kabuklarını çıkarıp dörde bölün. Bir tavada ayırmış olduğunuz bir kaşık Sana yağını eritip ekmekleri yağda kızartın.

© lezzetler.com tarif no:28440 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:13.05.2024 - 19:25