



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

1 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
1 adet patates
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
4 adet fesleğen yaprağı
2 çorba kaşığı soya yağı
Yeterince tuz

Önce patateslerin ve soğanların kabuklarını soyup rendeleyin. Bir tavada 1 çorba kaşığı soya yağını kızdırıp rendelenmiş soğan ve patatesleri pembeleşinceye kadar kavurun. Bir tencereye 4 su bardağı suyu ekleyin. Pirinçleri ilave edip kaynatın. Kaynamış olan suyun içine kavrulmuş olan patates ve soğanları ilave edip karıştırın. Bir kaseenin içinde 2 çorba kaşığı un, 1 adet yumurtanın sarısı ve 2 fincan su ekleyip iyice karıştırın. Bu karışımı kaynamış olan çorbaya ilave edip koyulaşana kadar kaynatın. Çorba hazır olunca dilerseniz üzerini rendelenmiş kaşar peyniri ya da fesleğen yaprağı ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

[ML® Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Sakala Çarpan Çorbası \(görsel\)](#)