SOĞAN ÇORBASI

500 gr soğan
2 çorba kaşığı un
2 dilim bayat ekmek
5 su bardağı et suyu
2.5 çorba kaşığı tereyağ
3 çorba kaşığı zeytinyağ
1 kahve fincanı kaşar peyniri, rendelenmiş
karabiber
tuz

Soğanın kabuklarını soyup, ince ince doğrayın. Ekmek dilimlerini küp küp doğrayın. Tencereye zeytinyağı ve tereyağı koyup ateşe yerleştirin. Yağ kızmaya başladığında doğradığınız ekmekleri yağın içine atıp kızartın. Ekmekler pembeleşdiklerinde bir kevgir yardımıyla yağlarını süzüp, tencereden alın. Daha sonra yağın içine kıyılmış soğanı atın ve soğan pembeleşinceye dek karıştırarak kavurun. Soğan pembeleştiğnde, yağa biraz un serpiştirin ve un renk değişinceye dek karıştırarak kavurun. Unun rengi değiştiğinde, ılık et suyunu ilave edin ve tencerenin kapağını örtüp pişmeye bırakın.Soğanlar iyice piştikten sonra karabiber, tuz ilave edin ve bir taşım daha kaynatıp, ateşten alın. Kızarttığınız ekmek parçaları ve rendelediğiniz kaşar peynirini katın, biraz karıştırıp sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:3114 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:nedimex • indirme tarihi:16.04.2025 - 16:36