



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

50 gr. tereyağı veya margarin
450 gr. soğan
25 gr. un
900 gr. su
2 adet hazır tavuk suyu küpü
tuz ve karabiber
50 gr. kaşar peyniri rendesi

Tereyağı veya margarinini bir tencerede eritin. Güzelce doğranmış soğanları yağda kavurun. Unu ilave edip rengi kahverengileşinceye kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Yavaş yavaş suyu boşaltın ve devamlı karıştırarak kaynama noktasına getirin. Küp tavuk sularını ve baharatını ilave edin. Kapağını kapatıp 40 dakika yavaş ateşte pişirin. Servis yaparken üzerine peynir rendesi serpin.