



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞAN ÇORBASI

- 3 iri soğan
- 4 çorba kaşığı margarin
- 2 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı dövülmüş top karabiber
- 3 bardak kaynar su
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- Rende kaşar peyniri
- 4 yumurta

Soğanları soyup rendeleyin veya ince kesin. Yemeklik yağda kahverengimsi olana kadar çevirin. Sonra tuz, biber ve kaynar suya katın, önce kaynattıktan sonra, kırk dakika kadar orta ateşte pişirmeye devam edin. Bu sırada francalayı ince dilimler halinde kesin. Üstlerine tereyağı sürüp biraz rende kaşar peyniri serpin. Fırında kızartın. Dört küçük güveç veya çorba tabağına birer yumurta kırın. Çorbayı yumurtaların üstüne dökün. Bunun üstüne de bol rende kaşar peyniri ekin. Kızarmış ekmeklerle birlikte tabakları sofraya götürün. Ayrı bir kaptaki yine rende kaşar peynirini de misafirlere sunmanız daha da uygun olacaktır.