



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

500 gr. doğranmış soğan
60 gr. margarin
1 bardak et suyu veya su
1 bardak süt
60 gr. ufalanmış bayat ekme k
Tuz
Karabiber
Küçük doğranıp kızartılmış ekme k

Soğanları margarinde çok kısık ateşte bir saat tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Kahverengileşmemesine dikkat edin. Soğanlar o kadar yavaş pişmelidir ki, yavaş yavaş kendiliğinden püre haline gelsin. Et suyunu veya suyu, sütü, ufalanmış bayat ekmeği ilave edin. Ateşi yükseltin. Bir taşım kaynatın. Süzgeçten geçirip iyice ezin. Tuz, biber ekin. Tekrar ateşe oturtun. Bir saat daha çok kısık ateşte pişirmeye devam edin. Ara sıra karıştırın. Çorba koyu ise biraz su ilave edin. Kızartılmış küçük ekme klerle servis yapın.