



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

2000 gram et suyu (8 bardak)
7 bardak su
400 gram soğan (4 büyükçe)
Tuz
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
4 dilim ekmek
90 gram un (1 kahve fincanı)
150 gram çiğ krema ya da süt (2 kahve fincanı)
Üzeri için:
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
75 gram gravyer peyniri

Hazırlanmış 8 bardak tavuk suyuna; 1 bardak su, 2 tatlı kaşığı tuz ile kabukları ayıklanmış ve dörde bölünmüş 4 büyükçe soğan ilâve ederek soğanlar iyice pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte haşlanmaya bırakmalı ve soğanlar, pişince, bunları delikli bir kepe ile sudan çıkararak, et makinesi ya da orta incelikte bir süzgeçten geçirmek suretiyle soğanları püre haline getirmeli sonra da bu püre soğanları tekrar tavuk suyuna katarak bir tarafa bırakmalıdır.

Bundan sonra, başka bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı margarin koyarak, hafifçe kızdırdıktan sonra buna, elenmiş bir kahve fincanı da un ilâve etmeli, karıştırmak suretiyle 1 dakika kadar kavurduktan sonra azar azar olmak üzere, bir tarafa bırakmış olduğumuz soğanlı tavuk suyunu katmalı ve iyice karıştırmak suretiyle de hepsini iyice birbirleriyle erittikten ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve üstüne de, ayrıca tavla zarı büyüklüğünde parçalara doğranmış ve 2 silme çorba kaşığı margarinde kızartılmış küçük ekmeklerle gayet ince rendelenmiş 75 gram gravyer peyniri serpilmiş olarak servis yapılmalıdır.