



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

2 ½ lt et suyu (10 bardak)

3-4 adet soğan

2 yemek kasığı tereyağı veya margarin

2 kahve fincanı silme un

Terbiyesi: 2 yumurta sarısı

½ lt süt (2 bardak)

1-Soganlari ayiklayip ortadan ikiye keserek ince yarim halkalar halinde dograyin.

2-Tereyağıla beraber biraz kavurun. Un katip 2-3 dakika karistirin. Et suyu koyup 30 dakika yavas yavas kaynatin.

3-Süzgeçten baska bir kaba geçirin. Tuz atip tekrar atese oturtun. Sütle çirpilmis yumurtayi katarak bir iki tasim kaynatip atesten indirin.

4-Çorbayi ya birer kisilik kaselere ya da büyük servis kasesine bosaltin. Üzerine rendelenmis peynir serpistirin. Firinda kizartip servis yapin.