



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOĞAN ÇORBASI

2 lt koyu renk et suyu  
500 gr (5-6 adet) soğan  
4 silme yemek kasığı tereyağı 1 bardak rendelenmiş kasar peyniri  
7-8 adet tost ekmeği

Soğanları ayıklayıp ince dilimler halinde kesin. Yağla birlikte açık pembe renkte kavurun. Et suyu katıp 20 dakika pisirin. Ekmek dilimlerine kasar peyniri serpistirin ve fırında üzerlerini kızartın. Kare şeklinde küçük parçalara doğrayın. Çorbalari tabaklara bölüp üzerlerine ekmeğlerden koyun ve kasarpeyniri serptikten sonra servis yapın

---