



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

MALZEMELER

- 400 gr. soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 5 bardak et suyu
- 1/3 tatlı kaşığı karabiber
- 4 dilim tost ekmeđi
- 1 bardak gravyer veya kaşar peynir rendesi

YAPILIŞI

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın.Ön hazırlık olarak soğanların kabuklarını soyup piyaz doğrayın.Tost ekmeği dilimlerinin kabuk kısımlarını alıp,iç kısmını küçük küpler halinde kesin.Bu ekmekleri fırın tepsisine koyup 10-15 dakika hafifçe kahverengileşinceye kadar pişirin.Ekmekleri fırından alıp bir kenarda saklayın. Orta boy bir tencereye tereyağı koyup eritin.Yağ kızınca soğanları katıp 4-5 dakika sürekli karıştırarak öldürün.Et suyunu ve biberi katın.Karışımı 10 dakika ağır ateşte pişirin. Çorbayı,bir kepçesini ayırıp kalanı derin bir Borcam'a aktarın.Üzerine sırasıyla kızarmış ekmekleri ve peynir rendesini serpiştirin. Ayırdığınız bir kepçe çorbayı peynirin üzerine dökün.Kabı fırının en üst katına sürün.2 dakika sonra kabı fırından alıp soğan çorbasını sıcak olarak servis yapın.
