



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

4 orta boy soğan
3 çorba kaşığı yağ
3,5 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
8 bardak su
2 çorba kaşığı un
5 dilim ekmek
Tuz
Biber

Hafif ateşte halka halka doğranmış soğan, un ve yağ ile biraz pembeleştirilir. Su ilâve edilirken unun topaklanmaması için iyice karıştırılmalıdır. Biber ve tuz ilâve edip on beş dakika pişirilir. Çukur bir kaba ekmek dilimleri dizilir. Hazırlanan çorba üzerine dökülür. Rendelenmiş kaşar peyniri serpilir ve üzeri kızarıncaya kadar fırında bırakılır. Çorbanız servise hazırdır. Sıcak olarak servis yapılır.