



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

2 çorba kaşığı soya yağı
1/2 kg. ince kıyılmış soğan
3 çorba kaşığı un
4 bardak et suyu
50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
3-4 dilim ekmek
Karabiber ve tuz

Yağı tencerede eritin, soğan ilave ederek ağır ateşte hafif pembeleşinceye Kadar yaklaşık 20 dakika kavurun. Unu soğanın üzerine serperek 2-3 dakika daha karıştırın. Et suyunu katarak bir taşım kaynatın. Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika daha kaynatın. Tuz ve karabiber ilave edin. Ekmeklerin bir yüzünü kızartın ve ekmek dilimlerine eşit miktarda peynir sürün. Çorbayı ısıya dayanıklı bir kaseye koyun. Ekmekleri, peynirli kısmı üstte kalacak şekilde çorbanın üstüne koyun. Peynirler eriyip pembeleşinceye kadar fırında pişirin ve servis yapın. Çorbasını evde yapacağınız ekmeğin içinde servis yapmak isterseniz 180 gram çavdar ununu, 5 gram tuz ve yeteri miktarda suyla yoğurup hamur haline getirin. 180 derece fırında 90 dakika pişirin. Kapak kısmını kesip içini kaşıkla boşaltarak tekrar fırında kurutun. Hazırlanan çorbayı, bu ekmeklere doldurarak, sıcak servis yapın.