



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞAN ÇORBASI

Yarım kg. soğan (piyaz doğranmış)
5 bardak su veya et suyu
100 gr. margarin
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kekik
Karabiber
2 diş dövülmüş sarımsak
Tuz

Tencerede margarinle, soğanlar kavrulur. Un konup 2 dakika daha karıştırılır. Et suyu veya 5 bardak su ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Kekik, sarımsak ve karabiber eklenip 30 dakika daha kaynatılır.
