



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

250 gram soğan
150 gram yağ
200 gram rendelenmiş kaşar peyniri
2 litre su
6 dilim ekmek
100 gram un
Tuz ve biber

Halka halka kesilen soğan, un ve yağ ile hafifçe kavrulur. Su yavaş yavaş ilâve edilir. Biber ve tuz konur. 20 dakika pişirilir. Fırına giren çukur bir kaba ekmekler yerleştirilir. Üzerine hazırlanan çorba dökülür. Peynir rendesi serpilir. Üzeri kızarıncaya kadar fırında bırakılır. Sıcak servis yapılır.