



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

6 adet büyük boy soğan
5 çorba kaşığı tereyağı
1.5 kahve fincanı un
8 su bardağı et suyu ya da su
6 ince dilim kızarmış ekmek
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peynir

Tereyağını eritip üzerine ince kıyılmış soğanları ilave edin ve elde ettiğiniz karışımı beş dakika kavurun. Daha sonra üzerine unu eleyerek yaklaşık bir dakika daha kavurun. Et suyunu ve tuzu ilave edip, orta ateşte 35-40 dakika pişirin. Çorbayı blendırdan geçirin. Servis tabaklarına alınca üzerine ekmek dilimlerini koyun. Yemeğinizi rendelenmiş kaşar peyniri serperek servis yapın.