



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

6 su bardağı su
2 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı süt
2 dilim ekmek
2 çorba kaşığı kaşar peyniri
Tuz

Suyu tencereye alın. Soğanların kabuklarını soyup iki-üç parçaya bölün ve yumuşayana dek pişirin. Soğanlarla birlikte suyu süzün, tekrar tencereye alıp, kaynatın. Unu ilave edip, karıştırarak kavurun. Soğanlı suyu, sütü ilave edin, 1-2 dakika daha kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Küp biçiminde doğranmış ekmekleri kalan tereyağla kavurun. Çorbayı kızarmış ekmek ve rendelenmiş kaşar peyniriyle servis yapın.
