



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

2 adet soğan
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
5 su bardağı et suyu
4 dilim kızarmış ekmek
50 gr. kaşar peyniri
Karabiber
Tuz

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın, eritilmiş yağda 5 dakika devamlı karıştırarak kavurun. Üzerine unu ekleyip, unun rengi dönene dek kavurmaya devam edin. Ardından suyu katıp, 10 dakika daha pişirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Çorbayı ısıya dayanıklı çorba kaselerine doldurun. Üzerlerine kızarmış ekmekleri yerleştirin. Ekmeklerin üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. 200 derece fırında, peynirler eriyinceye dek bekleyin.