



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

5 adet soğan
60 gr tereyağ
1.5 litre et suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 dilim baget ekmek (üzeri için)
1 çay bardağı rende kaşar peyniri

Soğanın kabuklarını soyup piyazlık doğrayın. Et suyunu kaynamaya bırakın. Tereyağını eritip soğanları karamel rengi oluncaya kadar kavurun. Sıcak et suyunu soğanlara ilave edin ve 20 dakika kaynamaya bırakın. Tuz ve karabiberi ekleyin. Baget ekmekleri fırın ızgarasında hafif kızartın. Üzerine kaşar peynirini serpiştirip tekrar fırına verin. Çorbayı kaselere paylaşın. Üzerlerine peynirli ekmek dilimlerini yerleştirip sıcak servis yapın.