



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

4 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
6 su bardağı su
6 dilim ekmek
100 gram kaşar peyniri

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayıp tencereye alın. Üzerine tereyağını ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulan soğanın üzerine unu serpiştirin. 5 dakika daha kavurup üzerine sütü ve suyu dökün. Sürekli karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca mutfak robotundan geçirin. Ekmekleri kızartıp üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirleri bölüştürün. Servis tabaklarına alınan çorbanın üzerine bu kızarmış ekmekleri paylaşın ve sıcak servis yapın. Kalan peyniri de üzerine serpin.