



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞAN ÇORBASI

4 soğan
6 bardak et suyu
1 fincan un
100 gr. kaşar peyniri
2 kaşık yağ
Tuz
Karabiber

Rendelenmiş soğanlar hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine bir fincan un katılarak biraz daha kavrulur. Ayırdığımız et suyunu, tuzu ve karabiberi içine koyup pelteleşmemesi için bir müddet karıştırılır. Daha sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilir.
