



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

100 Gr Sana Klasik
5 Su Bardağı su veya et suyu
500 gr sarı veya beyaz soğan
1 Çay Kaşığı kekik
Yeterince taze kekik
Yeterince tuz
2 Diş dövülmüş sarımsak
2 Yemek Kaşığı un
Yeterince karabiber

Yağı tencerede eritin. İnce doğranmış soğanları 10 dakika kavurun. Un ekleyip 2-3 dakika sürekli karıştırın. Su ilave edilip karıştırmaya devam edin. Kekik, dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyip 30 dakika pişirin. Taze kekikle süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.04.2024