



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı un (tepeleme)
4 Bardak su
4 Adet soğan
1 Adet yumurta sarısı
1 Bardak süt
50 gr kaşar rendesi

Tencereye margarini alıp eritem. Piyaz doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene dek kavuralım. Unu ekleyip yarım dk.daha un sararana dek karıştırarak kavuralım. Suyu azar azar ve karıştırmaya devam ederek ekleyelim. Tuzunu, biberini ayarlayalım, karıştırmaya ara vermeden üzeri göz göz olana dek pişirerek ateşten alalım. Çorbayı blender yardımı ile pürüzsüz kıvama getirelim tencereyi yeniden ateşe oturtalım. Yumurta sarısı ile sütü bir kapta çırpalım. Terbiyeyi azar azar ve karıştırarak ilave edelim. Çorbayı bir taşım daha kaynatıp ateşten alalım. Üzerine kaşar rendesi serperek servis yapalım.