



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

150 Gr Sana Klasik
500 gr rendelenmiş soğan
12 Dilim kızarmış ekmek
1 Kase çiğ krema
1 Tatlı Kaşığı tuz
200 gr rendelenmiş gravyer peyniri
4 Yemek Kaşığı un
1 Tatlı Kaşığı yenibahar veya köri
1 Litre et suyu

Rendelenmiş soğanı Sana margarinde pembeleşene kadar kavuralım daha sonra tuz un yenibahar ve et suyunuda katalım lapalaşmasını gidermek için kaşıkla sürekli karıştıralım kaynayana kadar tencereyi ocaktan aldıktan sonra kremayı ve peyniri ekleyip iyice karıştıralım servis yaparken kızarmış ekmekle yapalım.