



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞAN ÇORBASI

400 gr. soğan  
4 dilim tost ekmeđi  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 bardak gravyer veya kaşar  
5 bardak et suyu  
peyniri rendesi  
1/3 tatlı kaşığı karabiber

Önce fırınınızı orta hararete ısıtan. Ön hazırlık olarak soğanların kabuklarını soyup, piyaz doğrayın. Tost ekmeği dilimlerinin kabuk kısımlarını alıp, iç kısmını küçük küpler halinde kesin. Bu ekmekleri fırın tepsisine koyup, 10-15 dakika, hafifçe kahverengileşinceye kadar pişirin. Ekmekleri fırından alıp bir kenarda saklayın. Orta boy bir tencereye tereyağı koyup eritin. Yađ kızınca, soğanları katıp, 4-5 dakika sürekli karıştırarak öldürün. Et-suyunu ve biberi katın. Karışımı 10 dakika ağır ateşte pişirin. Çorbayı, bir kepçesini ayırıp, kalanı derin bir Borcam'a aktarın. Üzerine, sırasıyla, kızarmış ekmekleri ve peynir rendesini serpiştirin. Ayırdığınız bir kepçe çorbayı peynirin üzerine dökün. Kapağın en üst katına sürün. 2 dakika sonra kapağı fırından alıp, soğan çorbasını sıcak olarak servis edin.