SOĞAN ÇORBASI

6 bardak su veya et suyu
4 adet irice kuru soğan
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı katıyağ
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri Yeterince tuz, karabiber, sirke.

Soğanları ayıklayıp, yıkayınız. Rendenin iri gözüyle rendeleyiniz. Bir tencereye yağı koyup, rendelediğiniz soğanlarla karıştırınız. Çok hafif ateş üzerinde soğanları bu yağ içinde pişiriniz. Pişirme süresi uzun, ateş hafif olmalıdır. Soğanlar çabuk kavrulursa suyunu salmaz, çorbanın lezzeti kaçar. Soğanlar pembeleşince, bir tatlı kaşığı sirke ilave edip karıştırınız. Unu ilave edip bir iki karıştırıp, ağır ağır suyunu ekleyiniz. Tuzunu, biberini ekip devamlı karıştırarak, istediğiniz koyuluğu elde ediniz. (Unlu çorbalara su koyunca devamlı karıştırmak, çorbanızın pütürsüz olmasını sağlar.) Diğer yanda, yumurta sarısını sütle karıştırıp terbiyesini hazırlayınız. Terbiyeyi çorbayı ateşten indirmeden ilave edip, bir taşım daha kaynatınız. Üzerine kaşar peyniri rendesi ekip, sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:7963 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:ananas • indirme tarihi:10.05.2024 - 14:23