SOĞAN ÇORBASI

1 kilo soğan
200 gram margarin
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tuz
10 su bardağı et suyu (2 litre)
8 dilim 4x4 kızarmış ekmek
8 kaşık rendelenmiş gravyer
baharat torbası:
1 tatlı kaşığı kekik
2 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı fesleğen (yoksa istemez)
1/2 tatlı kaşığı tane karabiber
1 bağ maydanoz sapı ve kökleri
3 diş karanfil

Soğanları piyaz doğrayınız ve tencereye yağı koyup eriterek soğanları ilâve ediniz.
Orta ateşte karıştırarak yakmadan 5 dakika kavurunuz.
Sonra unu ilâve edip bir kere karıştırarak tuzunu, et suyunu ve baharat torbasını ilâve edip ağır ağır kaynatarak 30 dakika pişiriniz.
Ateşten alıp baharat torbasını çıkarıp atınız.
Çorbayı sıcak olarak arzu ettiğiniz zaman kâselere boşaltıp üzerlerine birer dilim kızartılmış ekmek ve birer çorba kaşığı gravyer peyniri serpip fırına sürüp 1 dakika kızartarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:80146 • adı:Soğan Çorbası • gönderen:im • indirme tarihi:19.05.2024 - 19:36