



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞAN ÇORBASI

6 iri soğan
1 kahve fincanı un
8 bardak etsuyu
2 fincan kaşar peyniri rendesi
küp küp doğranıp kızartılmış ekmek parçaları
1 çay bardağı margarin
tuz

Soğanları doğrayıp margarinde pembeleştirin, 1 fincan un katıp biraz daha çevirin. 8 bardak etsuyu, tuz, katıp hafif ateşte yarım saat kaynatın. Sonra hepsini birden ezerek süzgeçten geçirin. Ekmek parçalarıyla kaşar rendesini üzerine serperek servis yapın.

[ML® Soğan Çorbası için tıklayın](#)