



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

60 Gr Sana Klasik
5 Adet soğan
4 Dilim Baget Ekmek
1,5 Litre et suyu
1 Yeterince tuz
1 Yeterince karabiber
1 Çay Bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanın kabuklarını soyup piyazlık doğrayın. Et suyunu kaynamaya bırakın. Yağı eritip soğanları karamel rengi oluncaya kadar kavurun. Sıcak et suyunu soğanlara ilave edin ve 20 dakika kaynatın. Tuz ve karabiberi ekleyin. Baget ekmekleri fırın ızgarasında hafif kızartın. Kızaran ekmeklerin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirip tekrar fırına verin. Çorbayı kaselere paylaşın. Üzerlerine peynirli ekmek dilimlerini yerleştirip sıcak servis yapın.