



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 8 Su Bardağı et suyu
- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Çorba Kaşığı un
- 1 Tutam tuz
- 2 Çorba Kaşığı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Çay Kaşığı tane karabiber
- 4 Baş kuru soğan
- 1 Su Bardağı süt

Soğanlar irice doğrayıp çorba tenceresinde sana klasik ile hafif pembe kavrulur, un ilave edilerek birkaç kez karıştırılır. Et suyu ve tane karabiber ilave edilip soğanlar yumuşayınca kadar pişirilir. Kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir. Yumurtanın sarısı, süt ile çırpılıp çorbaya karıştırılır. Tuz atılır, ateş kapatılır. Çorba kaselere konduktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.