



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

10 bardak et suyu
3 çorba kaşığı su
2.5 kaşık tereyağı
4 tane soğan
2 avuç rendelenmiş gravyer peynir
3 yumurta sarısı
500 gr. süt

Soğanlar yarım ay şeklinde doğranır. Bir tencerede yağla hafif ateşte kızartmadan öldürülür. Un atılarak bir kaç kere karıştırılır ve et suyu birden boşaltılır. Tuz atılır. Kaynamaya başlayınca kadar karıştırılır. Sonra hafif ateşe alınarak 45 dakika pişirilir ve bir süzgeçten süzülür. Tekrar ateşe konur. Diğer taraftan üç yumurta sarısı sütle çarpılarak çorbaya ilâve edilir. Bir iki taşım daha kaynatılır. Servis esnasında çorbanın üstüne rendelenmiş peynir serpilir.
