



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

4 Adet Soğan
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Un
1/2 Su Bardağı Krema veya Süt
1 Adet Et Bulyon
İsteğe Bağlı Tuz
1/4 Çay Kaşığı Karabiber
1/4 Çay Kaşığı Pul Biber
İsteğe Bağlı Ekmek 50 g Gravyer Peyniri

Kabukları soyulup yarım ay şeklinde (kalın olacak) doğranmış soğanları bir tencereye alalım. Tereyağı ekleyerek kavuralım. Daha sonra üzerine un ekleyip kavurma işlemine devam edelim. Sıcak su, et bulyon ve baharatları ekleyip soğanlar yumuşayana kadar karışımı kaynatalım. (İsteğe bağlı olarak rondo dan geçirilebilir.) Servis yapmak için ekmek dilimlerinin üzerine tereyağı sürüp gravyer peyniri yayarak fırınlatalım. Ekmek dilimleri ile servis yapalım.