



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇORBASI

2 kaşık margarin
6 bardak et suyu
4 orta boy soğan
1 çorba kaşığı un
1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar soyulup yıkandıktan sonra ikiye bölünür. Yarım ay şeklinde ince ince doğranır. Bir tencerede margarin eritilip soğanlar içine konulur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Un ilave edilip biraz daha kavrulur. Et suyu ve tuz bir tencereye alınır, kapak kapatılıp yarım saat kısık ateşte pişirilir. Çorba kaselerine alındıktan sonrakasır peynirle süslenir