



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞANLI ÇORBA (DİYARBAKIR)

Yağda ince doğranmış soğanlar pembeleştirilir. Rendelenmiş domates ilave edilir, karıştırılır. Un eklenerek kavrulur ve et suyu katılır.

Soğanlar iyice pişince karabiber ve tuz eklenir.

Sıcakken rendelenmiş kaşar karıştırılarak yenir.