



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ SOĞAN ÇORBASI

- 6 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı et suyu
- 2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 7-8 dilim bayat ekmek
- 1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

Orta boy bir tencereye tereyağını koyun. Erir erimez ince kıyılmış soğanları içine aktarın ve 2-3 dakika, soğanlar sararıncaya kadar kavurun. Üzerine unu serpiştirip, sürekli karıştırarak 1-2 dakika kadar kavurun. Hemen üzerine et suyunu ve sütü ekleyip, kaynamaya bırakın. Topaklanmaması için sık sık karıştırmayı ihmal etmeyin. Kaynamaya başlayınca tuzla karabiberi de katın ve 8-10 dakika kadar kaynatıp, ocaktan alın. Peyniri bayat ekmek dilimlerinin üzerine eşit miktarda paylaşın. Fırın ızgarasını 175 dereceye ayarlayıp, ekmekleri koyun. Peynirler iyice eriyinceye kadar 5-7 dakika tutun. Sonra da tabaklara boşalttığınız çorbaların tam ortasına oturtup, sıcak olarak servise sunun.

