



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ SOĞAN ÇORBASI

Yarım kilo soğan
2 dilim bayat ekmek
3 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
6 bardak su
1 su bardağı süt

Soğanları doğrayıp yağda kısık ateşte pembeleştirmeden 20 dakika pişirin. Sonra un koyup biraz kavurun. Süt, su, tuz, karabiber ilave edip pişirdikten sonra mikserde çırpın. Bayat ekmekleri parçalayarak ilave edin. Üstüne kıyılmış maydanoz koyun.