



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ SOĞAN ÇORBASI

4 orta boy soğan
3 yemek kaşığı yağ
2 kaşık un
1 bardak süt
6 bardak su
1 adet et bulyon
Karabiber
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanlar ince kıyılır ve kısık ateşte yağda kavrulur. Yumuşayan soğanlara un eklenir, un kavrulur. 1 bardak ılık süt eklenerek karıştırılır. Sıcak su ve et bulyon eklenir, karıştırarak kaynatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir. El blenderından geçirilir, tuzu kontrol edilir. Kıvamı koyu olursa sıcak su eklenir. İsteğe göre karabiber eklenir. Bir taşım daha kaynatılır. Rendelenmiş kaşarla servis yapılır.