



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞAN ÇORBASI

1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
4 demet taze soğan (ayıklanıp, beyaz bölümleri
2,5 cm, yeşil bölümleri 5 mm kalınlığında doğranmış)
2 litre (8 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
2 tatlı kaşığı tarhun
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye zeytinyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturarak, yağı ısıtın. Isınınca taze soğanların beyaz bölümlerini ekleyip, yapışmaması için karıştırarak, 2 dakika pişirin. Tavuk suyu, tarhun, tuz ve karabiberi ekleyip, ateşi kısarak, çorbayı 30 dakika pişirin.

Taze soğanların yeşil bölümlerini ekleyip, 4 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın ve çorbayı büyük bir çorba kâsesine aktarıp, servis yapın.