TERBİYELİ SOĞAN ÇORBASI

10 Bardak et suyu
3 Çorba kaşığı Permesant Peyniri veya Gravyer, kaşar peyniri rendelenmiş olarak.
3 Dolu çorba kaşığı un
1,5 Yumurta büyüklüğünde tereyağı
2-3 Fiske hindistancevizi
3-4 Soğan
Tuz
Terbiyesi:
3 Yumurta sarısı
2 Bardak Süt

Soğanları soyunuz, ortalarından ikişer parçaya ayırınız, yarım halka biçiminde doğrayınız.
Bir tencerede 1,5 yumurta kadar yağla, hafif ateş üzerinde kızartınız (öldürünüz).
3 kaşık un ilâve ediniz ve karıştırınız.
10 bardak et suyunu birden ilâve ediniz, tuz atınız.
Rendelenmiş hindistancevizini ilâve ediniz,
Tencerenin dibi tutmaması için kaynaymcaya kadar karıştırınız.
Yavaş yavaş kaynatınız, (hafif ateşte 45-50 dakika).
Piştikten sonra süzgeçten diğer bir tericereye süzünüz.
Terbiyesi:
Yemek zamanından 20-25 dakika önce 3 yumurta sarısı, 2 bardak sütle bir kapta telle çarpınız.
Çorbaya ilâve ediniz, bir iki taşım kaynatınız, ateşten alınız, servis tabağına boşaltınız, çorbanın üzerine rendelenmiş 3 çorba kaşığı peyniri serpiniz.
Sonra çorbayı kâse ile fırına koyunuz, üzerini hafifçe kızartınız.

ML® Soğan Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:37854 • adı:TERBİYELİ SOĞAN ÇORBASI • gönderen:tombik • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:46